

大米批发 龙水商贸公司 有机大米批发

产品名称	大米批发 龙水商贸公司 有机大米批发
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

产品详情

大米批发的相关知识介绍

大米批发是遵循相关的有机农业生产标准种植生产加工的，在生产中不采用基因工程获得的生物及其产物，不适用化学合成的化肥，生长调节剂，饲料添加剂等物质，遵照一定的自然规律和生态学原理，大米批发协调种植业和养殖业的平衡，根据一系列可持续发展的先进农业技术以维持持续稳定的农业生产方式，而获得的有机水稻终端果实，那么有机大米是如何生产的呢？

- 1.种子选择：选择当地适宜性强的优良品种种子，不能用工程获得的种子
- 2.土壤选择：选择黑色肥沃草甸土壤，大米批发不能用重金属超标严重的土壤
- 3.环境选择：选择环境清新优雅，大米批发生态安全的环境
- 4.水质选择：选择清澈天然无污染的地表湖、库、河水浇灌
- 5.肥料选择：选择高科技生物全脂活性菌有机肥料
- 6.除草选择：选择人工除草、大米批发半机械除草、养鸭养鱼生态除草
- 7.包装选择：选择生态环保包装

以上便是小编为大家介绍的有机大米的相关知识内容了，若是大家还有什么想要了解的，欢迎随时来咨询小编哦。

选购大米常存在的误区有哪些？

一日三餐，少的了肉，但是少不了米，特别是对于南方人来说，大米是人们的日常主食，当然市面上也有很多类大米，质量有好有坏，尤其是经过了处理的大米，更是很难辨别好坏，这也使得很多人容易进入一些选购误区，那么选购大米的误区有哪些呢？

选购大米常有的误区：

1.大米越白就越好

大米白自然是很好，但是并不是所有的白大米都是更好的，要知道，大米越白很可能是加入了漂白剂的陈大米，所以，大米越白、过白都未必是好事。

2.大米越光亮越好

大米越光亮就可能是陈米或者劣质米经过了抛光或者过度加工的米，要知道，大米的维生素和微量元素都在大米的外层，过度加工或者抛光都会影响大米的营养价值。

3.大米越香越好

大米香不香与稻谷品种有关，要知道，有的稻谷有香味，有的稻谷没香味，对于一些香味刺鼻的大米很可能是添加了香精所致，这都要考虑在内。

4.越贵的就越好

无论选择什么东西，在很多消费者眼里都认为大米越贵越好，所以，在选择大米的时候往往就会挑选贵的，殊不知，这些包装精美的大米，有机大米批发，里面的大米可能就是普通大米，仅仅是商家抓住了消费者选择贵的这个心理，哄抬价格，大米批发，可以看出，这种看法就是错误的了。

5.口感好的就是好的

很多人选购大米都挑好吃的选，香满园大米批发，虽然说口感很重要，但是，也不能忽视营养价值，要知道，蛋白质含量高和营养高的往往口感就越差，这点都是消费者需要知道的。

以上就是人们在选购大米时，常见的五大认识误区，也是导致消费者选择的大米品质差的重要原因，希望大家都能了解下，以保证在日后的选米过程中，认清大米好坏，选出好大米。

民以食为天，米已然成为人们生活主食，不可缺少的部分，随着人们生活水平的提高，不仅要吃好而且要吃得健康，大米口感“南不如北”，原因在于气候、品种、土壤，三者缺一不可，米饭在中国人的餐桌上扮演着重要的角色，中国人爱吃白米饭，但是要问起哪个地方的米饭好吃？纷繁不一，但多数人会告诉你：东北大米更好吃。

那么，南北大米差异的原因是什么？东北大米为什么好吃呢？有经验的人说，大米好吃的原因在于三个方面：首先是气候优势，其次是品种好，再者就是土地肥沃，三者缺一不可，不同的气候决定了南北大米的口感差异。

在水稻种植期间，禾佳乐大米批发，我国东北地区早晚温差大，较大的温差能够让平均气温控制在21到22，籽粒灌浆时间长而充分，易于水稻品种的形成，而南方的平均温度都是30摄氏度以上，品质相对比较差，东北大米的营养价值：东北地区气候；东北大米碳水化合物的含量高；东北大米中维生素B含量高。

东北地区由于日照充足积温时间长昼夜温差大土壤肥沃水质纯净等得天独厚的自然地理优势，使东

北米呈现如下特点：颗粒饱满，质地坚硬，色泽清白透明；饭粒油亮，香味浓郁；米质较脆；有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等营养物质。

大米批发-龙水商贸公司-有机大米批发由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限公司在大米这一领域倾注了诸多的热忱和热情，龙水商贸一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：左经理

。