

# 佳品 河北特产 黄金小米615g\*12 特惠礼盒装 绿色营养 现货批发

产品名称	佳品 河北特产 黄金小米615g*12 特惠礼盒装 绿色营养 现货批发
公司名称	北京桃李川溪商贸中心
价格	19.00/千克
规格参数	品种:黄金小米 等级:1 杂质 :1.0 (%)
公司地址	北京市丰台区大成里秀园20号楼1-201号
联系电话	13971247945

## 产品详情

北京桃李川溪商贸中心 经销批发的零食、休闲食品、饼干糕点、糖果、速食畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。北京桃李川溪商贸中心，实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。

### 特色与优势

南和小米在历史上被誉为金米，熬粥省火，米质软、粘、香，米色金黄、米油丰富，口感极佳，属米中之王。南和土壤中性，水质软硬适宜，碧水蓝天，高有机质土壤种植，不施用化肥农药，无任何污染，微量元素、氨基酸含量丰富。

农夫尚品-汇华金米种植基地位于河北南和县,该县土地肥沃,各种微量元素含量十分丰富,是久负盛名的谷子天然种植良园,2007年元月邢台市质量技术监督局专门下发了"南和金米"拟申报地理保护的通知.俗有"一般小米分着走,南和小米手拉手"之称,米色金黄,熬粥香粘,115g可熬粥3斤,开锅煮米,十五分钟即可,达到软、粘、香.特别护锅,漂一层米油,满屋飘香,适口性好.营养丰富.产品有普通包装,也有方砖型真空包装,精美漂亮,大大延长了保质期,普通包装,普通价位,礼品包装适合馈赠亲友,高贵典雅,2008年7月获中国绿色食品发展中心认证为a级绿色食品,为满足市场需求,南和县成立了以县委副书记为组长的全国首家 十万亩绿色食品谷子基地领导小组,制定了三十道生产规程,不施农药,化肥,各道工序实行"质量一票否决"被河北省科协命名为省级谷子科普示范基地.

## 小米的营养价值

小米的营养价值很高，含蛋白质9.2%-14.7%，脂肪3.0%-4.6%及维生素，除食用外，还可酿酒、制饴糖。每100克小米含蛋白质9.7克，比大米高。脂肪1.7克，碳水化合物76.1克，都不低于稻、麦。一般粮食中不含有的胡萝卜素，小米每100克含量达0.12毫克，维生素b1的含量位居所有粮食之首。中国北方许多妇女在生育后，都有用小米加红糖来调养身体的传统。小米熬粥营养丰富，有“代参汤”之美称。由于小米不需精制，它保存了许多的维生素和无机盐，小米中的维生素b1可达大米的几倍；小米中的无机盐含量也高于大米。除了丰富的铁质外，小米也有蛋白质，复合维生素b、钙质、钾、纤维等等。因为小米性质是碱性的，所以烹煮时，不需要加太多的盐或干脆不用盐煮。小米的淀粉含量高（约70%），是一种能量食物。和其他谷物一样，小米中钙、维生素a、维生素d、维生素c和维生素b12含量很低。蛋白质含量在不同类型的小米中变动很大，一般介于5%—20%之间，平均为10%—12%。小米中蛋白质的质量常优于小麦、稻米和玉米，但是必需氨基酸中的赖氨酸含量低。

## 小米的功效

小米具有防治消化不良的功效。小米具有防止泛胃、呕吐的功效。小米具有滋阴养血的功效，可以使产妇虚寒的体质得到调养，帮助她们恢复体力。除含有丰富的营养成分外，小米中色氨酸含量为谷类之首，色氨酸有调节睡眠的作用。中医认为，小米味甘咸，有清热解渴、健胃除湿、和胃安眠等功效。用小米煮粥，睡前服用，易使人安然入睡。小米滋阴，是碱性谷类，身体有酸痛或胃酸不调者也可常常吃。小米也能解除口臭，减少口中的细菌滋生。小米的丰富氨基酸帮助预防流产，抗菌及预防女性阴道发炎。小米对抗泻肚子、呕吐、消化不良及糖尿者，都有帮助。若是泻肚子，可把小米炒过才煮，消化不良或呕吐时，可用小米熬成粥吃，怀孕妇女若是早晨有不适，或在产后调养，可把小米熬成粥，常常吃。

小米宜与大豆混合食用。这是由于小米的氨基酸中缺乏赖氨酸，而大豆的氨基酸中富含赖氨酸，可以补充小米的不足。小米粥不宜太稀薄。小米入脾、胃、肾经，具有健脾和胃的作用，特别适合脾胃虚弱的人食用。煮小米粥时，待到粥熟后稍稍冷却沉淀，可以看到粥的最上层浮有一层细腻的粘稠物，这就是粥油，具有保护胃粘膜、补益脾胃的功效，最适合慢性胃炎胃溃疡患者食用。特别说明的是，新米的补益效果优于陈米。小米粥是健康食品。可单独煮熬，亦可添加大枣、红豆、红薯、莲子、百合等，熬成风味各异的营养品。小米磨成粉，可制糕点，美味可口。将小米、紫米、玉米渣、红豆、绿豆、花生豆、红枣一起煮至黏稠状，这种粥营养较全面，富含丰富的碳水化合物、蛋白质、脂肪、微量元素和维生素，尤适宜食欲欠佳、肠胃不好以及盆血的人食用。

## 小米营养优势

- 1、含有丰富的脂肪，为大米7.8倍，且主要为不饱和脂肪酸。
- 2、含有大量的维生素e，为大米的4.8倍。
- 3、膳食纤维含量丰富，为大米的4倍。
- 4、含钾高含钠低，钾钠比大米为9：1，而小米为66：1，经常吃些小米，对高血压患者有益。
- 5、含铁量高，为大米的4.8倍；含磷也丰富，为大米的2.3倍。这就是小米能补血、健脑的原因。

## 食用方法

**食物相克** 小米忌与杏仁同食。**制作指导** 1.小米宜与大豆或肉类食物混合食用，这是由于小米的氨基酸中缺乏赖氨酸，而大豆的氨基酸中富含赖氨酸，可以补充小米的不足； 2.小米粥不宜太稀薄；淘米时不要用手搓，忌长时间浸泡或用热水淘米； 3.小米的蛋白质营养价值并不比大米更好，因为小米蛋白质的氨基酸组成并不理想，赖氨酸过低而亮氨酸又过高，所以产后不能完全以小米为主食，应注意搭配，以免缺乏其他营养； 4.小米可蒸饭、煮粥、磨成粉后可单独或与其他面粉掺和制做饼、窝头、丝糕、发糕等，糯性小米也可酿酒、酿醋、制糖等。

**食疗作用** 小米味甘、咸、性凉；入肾、脾、胃经；（陈粟米味苦，性寒）具有健脾和胃、补益虚损，和中益肾，除热，解毒之功效； 主治脾胃虚热、反胃呕吐、消渴、泄泻。（陈粟米能止，解烦渴）其他相关《本草纲目》说，小米“治反胃热痢，煮粥食，益丹田，补虚损，开肠胃。”

## 产品规格：

产地	河北省邢台
包装	盒装
保质期	180天
配料	汇华小米

## 品牌及厂家：

汇华金谷系汇华公司当家品种，品质极佳。生产基地是全国首家十万亩绿色食品谷子基地，土壤中性和水质柔软甘甜，碧水蓝天，不施用化肥、农药，无任何污染；米色金黄，微量元素、氨基酸含量丰富，熬粥香粘。

## 注意事项：

绿舍神农特色农产品网所有商品均来自中国大陆地区总经销商，我们承担因产品质量问题产生的所有售后服务！请放心购买！

"佳品 河北特产 黄金小米615g\*12 特惠礼盒装 绿色营养 现货批发"的等级为1，杂质 是1.0（%），水分 为10.0（%），净仁率 是62.0，品种为黄金小米，产地/厂家是河北省邢台