

实力专业销售 优质黑米 黑香米 质优价廉 值得信赖 大量批发

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 实力专业销售 优质黑米 黑香米 质优价廉 值得信赖 大量批发 |
| 公司名称 | 滨州市金谷生物科技有限公司 |
| 价格 | 3000.00/吨 |
| 规格参数 | 品种:黑米 等级:2 整精米率 :61 (%) |
| 公司地址 | 滨州市北外环路299号 |
| 联系电话 | 3521870 13365435953 |

产品详情

特价黑米,提取过色素水分11个.山东现货150吨.产地吉林。

特价黑米,提取过色素水分11个.山东现货150吨.产地吉林。

黑米的功效：

米所含锰、锌、铜等无机盐大都比大米高1~3倍；更含有大米所缺乏的维生素c、叶绿素、花青素、胡萝卜素及强心甙等特殊成分，因而黑米比普通大米更具营养。多食黑米具有开胃益中，健脾暖肝，明目活血，滑涩补精之功，对于少年白发、妇女产后虚弱，病后体虚以及贫血、肾虚均有很好的补养作用。

黑米的作用：

黑米中含膳食纤维较多，淀粉消化速度比较慢，血糖指数仅有55（白米饭为87），因此，吃黑米不会像吃白米那样造成血糖的剧烈波动。此外，黑米中的钾、镁等矿物质还有利于控制血压、减少患心脑血管疾病的风险。所以，糖尿病人和心血管疾病患者可以把食用黑米作为膳食调养的一部分。

根据口感、颜色的不同，大米可以被分为很多种类。按口感有糯米、粳米、籼米；按颜色有白色、黄色、绿色、红色、紫色、褐色、黑色等深浅不同多种颜色的米。无论是糯米、粳米还是籼米，都有紫色、褐色甚至基本上呈黑色的品种，人们常把它们叫做黑米。

黑米为米中珍品，素有“贡米”、“药米”、“长寿米”之美誉，具有特殊的营养价值。现代分析表明：黑米的营养成分非常丰富，亦称黑贡米，西汉“丝绸之路”开拓者张骞发现这种奇米，把它献给汉武帝，汉王食后赞曰“神米”，从此被历代皇帝所享用，故以黑贡米久负盛名。黑米的营养价值和药用价值都比较高，在《本草纲目》中记载：有滋阴补肾、健脾暖肝、明目活血的功效。用它入药，对头昏、贫血、白发、眼疾等疗效甚佳。

黑米的种植历史悠久，中国不少地方都有生产，具有代表性的有陕西黑米、贵州黑糯米、湖南黑米等。粒型有粳、籼两种，粒质分糯性和非糯性两类。糙米呈黑色或黑褐色。主要营养成分(糙米)，按占干物质计，含粗蛋白质8.5-12.5%，粗脂肪2.7-3.8%，碳水化合物75-84%，粗灰分1.7-2%。其营养价值比一般白米高，每百克含蛋白质11.3克，普通白米仅含6 - 8克。蛋白质含的必需氨基酸也较多，达8种，其中赖氨酸是白米的2 - 2.5倍。此外，还含有多种维生素和锌、铁、钼、硒等必需微量元素。

黑米是一种药、食兼用的大米，米质佳，口味很好，很香纯。食用价值高，除煮粥外，还可以制作各种营养食品和酿酒。现代医学证实，黑米具有滋阴补肾，健脾暖肝、明目活血等疗效。黑米的颜色之所以与其他米不同，主要是因为它外部的皮层中含有花青素类色素，这种色素本身具有很强的抗衰老作用。国内外研究表明，米的颜色越深，则表皮色素的抗衰老效果越强，黑米色素的作用在各种颜色的米中是最强的。此外，这种色素中还富含黄酮类活性物质，是白米的5倍之多，对预防动脉硬化有很大的作用。因此，黑米不宜精加工，以食用糙米或标准三等米为宜。煮粥时，夏季将黑米用水浸泡一昼夜，冬季浸泡两昼夜，淘洗次数要少，泡米的水要与米同煮，以保存营养成分。

黑米粥的做法

主料：

黑米150克

调料：

赤砂糖15克

做法：

1. 黑米淘洗干净，在冷水里浸泡3小时，捞起，沥干水分。
2. 锅中加入约1500毫升冷水，将黑米放入，先用旺火烧沸，再改用小火熬煮1小时。
3. 待粥浓稠时，放入红糖调味，再稍煮片刻，即可盛起食用。

"实力厂家专业销售 优质黑米 黑香米 质优价廉 值得信赖 大量批发"的等级为2，杂质 是1.0(%)，色泽、气味为正常，整精米率 是61(%)，水分 为11(%)，出糙率 是81(%)，不完善率为1(%)，品种是黑米，产地/厂家为山东省滨州市