

陕西洋县黑黑米未剥壳原粮 可长期存放 糯/粳性黑米稻谷批发

产品名称	陕西洋县黑黑米未剥壳原粮 可长期存放 糯/粳性黑米稻谷批发
公司名称	城固县天汉农家食品有限公司
价格	18000.00/吨
规格参数	品种:粳稻谷 等级:1 整精米率 :61 (%)
公司地址	陕西省城固县民主街6101号
联系电话	86-09167216308 13571648619

产品详情

洋县黑米稻谷

40公斤塑料编织袋包装

洋县黑米稻谷(黑皮白心) 1吨以上批价8千元/吨

可先样品,18909163882 周

发物流运费由买家提货时付给物流公司，运费根据距离远近600-900元/吨！

收货后不满意可以退货，（为避免无聊人利用这个服务特做如下规定：退货的运费由买家承担收货时的运费，返回的运费由卖家承担，并由我家负责退全额货款！）

发货路上安全由卖家负责，买家收货后的安全由买家负责！

散装黑米稻谷有黑糯米和黑粳米，想要黑糯米还是黑粳米，请说明或者拍下时留言，不说的随机发货！黑糯米是圆粒的，米心是黑的，黑粳米是长粒的，米心是白的。

看看刮开表皮和切开后的黑米

洋县黑米是国家地理标志产品

下面是申请国家地理标志登记的农产品，应当符合的条件：（一）称谓由地理区域名称和农产品通用名称构成；（二）产品有独特的品质特性或者特定的生产方式；（三）产品品质和特色主要取决于独特的自然生态环境和人文历史因素；（四）产品有限的生产区域范围；（五）产地环境、产品质量符合国家强制性技术规范要求

田里即将成熟的黑稻谷：

早在西汉“丝绸之路”的开拓者张骞发现黑米，将黑米当作贡品献给汉武帝，汉武帝食用后赞曰“神米”。

黑米 黑稻，古称黑谷。距今已有3000多年历史。因其颜色奇特，香气诱人，珍稀味美而蜚声中外。自汉武帝始，被历代王朝选为宫廷上等贡品。据现代科学研究；黑米含蛋白质比普通大米高37%，比国际大米质量标准高3.81%；含脂肪比国内大米质量标准高2.9倍，比普通大米高1.3%~2.5%；还富含16种氨基酸，平均高于普通大米15.8%。每百克含缬氨酸754毫克、亮氨酸1261毫克、赖氨酸249毫克、苏氨酸419毫克、异氨酸357毫克、精氨酸915毫克、组氨酸385毫克、苯丙氨酸518毫克，这8种氨基酸含量平均较普通大米高15.85%；每百克中尚含有维生素b10.21毫克、b20.16毫克。此外，有益于人体健康的其它营养成分，如铁、钙、锌、铜、硒等多种矿物质的含量，亦大大高出普通大米。因此，有“世界稻米之王”、“米中黑珍珠”的美称。

黑米水泡后的样子

黑米是一种药、食兼用的大米，米质佳。种植历史悠久，我国不少地方都有生产，具有代表性的是陕西洋县黑米，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%。维生素、微量元素和氨基酸含量都高于普通大米。

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。与精白米相比，黑米中的b族维生素含量是它的4倍左右；钾、镁、铁、锌、锰等微量元素含量分别是它的4.4倍、6倍、1.7倍、3.8倍和1.7倍；赖氨酸含量是它的2-2.5倍。

"陕西洋县黑黑米未剥壳原粮 可长期存放 糯/粳性黑米稻谷批发"的等级为1，杂质 是1.0（%），色泽、
气味为正常，整精米率 是61（%），水分 为13.5（%），出糙率 是81（%），不完善率为3（%），
品种是粳稻谷，产地/厂家为陕西天汉农家