

大米 东北优质大米 原阳黄金晴大米 福字东北珍珠米

产品名称	大米 东北优质大米 原阳黄金晴大米 福字东北珍珠米
公司名称	郑州市清栋粮油商贸有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 45.00 品牌:福字东北珍珠米 是否进口:否
公司地址	河南郑州市惠济区河南郑州市兴隆铺国家粮食储备库
联系电话	86 0371 60800098 13303717975

产品详情

大米是人类的主食之一，据现代营养学分析，大米含有蛋白质，脂肪，维生素b1、a、e及多种矿物质。就品种而言，大米有粳米和糯米之分。[1]看到这 我终于能解决心中的疑惑了 - - 大米充足可以放心的做其他事情了 60000吨 一年生产 希望还可以更高 米饭是最重要的 3军没动 粮草先行 编辑本段营养价值

大米中含碳水化合物75%左右，蛋白质7%-8%，脂肪1.3%-1.8%，并含有丰富的b族维生素等。

粳米

大米中的碳水化合物主要是淀粉，所含的蛋白质主要是米谷蛋白，其次是米胶蛋白和球蛋白，其蛋白质的生物价和氨基酸的构成比例都比小麦、大麦、小米、玉米等禾谷类作物高，消化率66.8%-83.1%，也是谷类蛋白质中较高的一种。

因此，食用大米有较高的营养价值。但大米蛋白质中赖氨酸和苏氨酸的含量比较少，所以不是一种完全蛋白质，其营养价值比不上动物蛋白质。[1]

大米中的脂肪含量很少，稻谷中的脂肪主要集中在米糠中，其脂肪中所含的亚油酸含量较高，一般占全部脂肪的34%，比菜籽油和茶油分别多2-5倍。所以食用米糠油有较好的生理功能。

稻、禾（小米）、稷（高粱）、麦、菽（豆）称为“五谷”。（稻即是未加工的大米）。

食物搭配相宜

【大米+栗子】两者均有健脾养胃、壮筋骨之效，结合时养胃补肾效果极佳。[2]

【大米+菠菜】大米益气健脾通血脉，菠菜滋阴补血二者搭配润燥养血功效明显。

【大米+山药】大米可平和五脏，山药健脾补肾，二者搭配健脾益胃，助消化。

【大米+白萝卜】止痰化咳，利膈止渴，消除肿胀。

【大米+银耳】两者搭配，滋阴润肺、生津功效更强。

【大米+燕窝】搭配可平和五脏更可滋阴补气。

【大米+小米】两者营养互补，搭配食用可提高营养价值。[3]

编辑本段功效

中医认为大米味甘性平，具有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目止烦、止渴、止泻的功效，称誉为“五谷之首”，是中国的主要粮食作物，约占粮食作物栽培面积的四分之一。世界上有一半人口以大米为主食。大米著名品牌：五常大米、正轮大米、东北大米、泰国香米、龙凤大米、福临门、五湖、京贡一号、原阳大米、泗洪大米（地理标志保护产品）。

编辑本段大米护肤用途

大米是东方人的主食，大米可提供丰富维生素、谷维素、蛋白质、花青素等营养成分，具有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效，米粥具有补脾、和胃、清肺功效。大米还有护肤用途功效，以大米提取液作为主要成分(其富含 γ -谷维素、稻糠甾醇、原花青素等成分)，有性质温和安全，具有较强的润白功效，并可补充肌肤所缺失水分，使肌肤光滑细腻，充满弹性功效，像孕妇护肤品中的亲润。

γ -谷维素---肌肤靓丽润白

是大米中特有的成分，被称为“美容素”，是植物行的黑色素抑制剂，性质温和，无副作用，能减低黑色素细胞活性，抑制黑色素的形成、运转和扩散，缓解色素沉着，淡化蝴蝶斑，静肤色。同时，还能降低毛细血管脆性，提高肌肤末梢血管循环机能作用，进而防止肌肤被裂和改善肌肤色泽，使肌肤绽放自然润白亮泽。

稻糠甾醇(oryza sativa)---锁水补水

对肌肤具有很高的渗透性，能维持细胞的柔软和湿润，有效保持肌肤表面水分，由于本身含有充足的水分，因此能在短时间里让角质水分充盈，使弹力纤维及胶原蛋白处在充满水分的环境中，肌肤也就更滋润更具弹性了。稻糠甾醇还能促进肌肤新陈代谢、抑制肌肤发炎，可防日晒红斑、肌肤老化。

原花青素(opc)---对抗肌肤衰老

是2011年来国际上公认的清自由基最有效的天然抗氧化剂，欧洲人称花青素为青春营养品、肌肤维生素。它能恢复胶原蛋白活力，使肌肤平滑而有弹性。花青素不仅帮助胶原蛋白纤维形成交联结构，预防胶原纤维及弹性维的退化，使肌肤保持应有的弹性及张力，避免肌肤下垂及皱纹产生，还可帮助恢复因受伤和自由基所引起的肌肤起皱纹和过早老化，是肌肤更具弹性和活力，充满青春风采。

编辑本段历史发展历史

从物种分布来看，大约在5万年前，在云南地区已经出现了早期的稻属植物。故推测亚洲最早种植稻谷的地区应该是云南地区。

在长江下游发掘的某遗址中存在稻作证据。大米历史上最早的种稻人是长江下游的中国先民，早在7000年前，中国长江下游的原始居民已经完全掌握水稻的种植技术，并把稻米作为主要食粮。

发展

2012年11月我国大米的产量为1138.7万吨，比前一年同期增长29.56%，与上个月环比增长了13.79%。1-11月我国大米的累计产量达9637.9万吨，与前一年同期累计增长21.97%。

我国粮食进口量将继续增长，预计全年粮食进口量将超过6000万吨，全世界出口的大都有一半将运往中国。以2011年我国粮食总产量57121万吨计算，2012年进口的粮食总量将占到我国粮食总产量的10.5%以上。

随着大米行业竞争的不断加剧，大型大米企业间并购整合与资本运作日趋频繁，国内优秀的大米生产企业愈来愈重视对行业市场的研究，特别是对企业发展环境和客户需求趋势变化的深入研究。正因为如此，一大批国内优秀的大米品牌迅速崛起，逐渐成为大米行业中的翘楚！[4]

编辑本段分类概述

大米分粳米、籼米和糯米三类。粳米由粳型非糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形或细长形。根据粳米的收获季节，分为早粳米和晚粳米两种。籼米由籼型非糯性型稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。根据籼米的收获季节，分为早籼米和晚籼米两种。糯米由糯性稻谷制成，乳白色，不透明，也有呈半透明，粘性大，分为粳糯米和籼糯米两种：粳糯米由粳型糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形或细长形；籼糯米由籼型糯性稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。

糙米

大米

稻谷由谷壳、果皮、种皮、外胚乳、糊粉层、胚乳和胚等各部分构成。糙米是指脱去谷壳，保留其它各部分的制品；精制大米（即通常所说的大米）是指仅保留胚乳，而将其余部分全部脱去的制品。

由于稻谷中除碳水化合物以外的营养成分（如蛋白质、脂肪、纤维素、矿物质和维生素）大部分都集中在果皮、种皮、外胚乳、糊粉层和胚（即通常所说的糠层）中，因此糙米的营养价值明显优于精制大米。随着营养科学知识的普及，糙米已越来越受到人们的重视和喜爱，并被视为“文明病”的克星，一股食用糙米热潮正在逐步形成。

勿淘米

勿淘米是应用现代高科技专利精确碾制技术与仿生休眠保鲜包装技术获得的发明专利产品，全称为留存胚与糊粉层的勿淘米。其将没有食用价值或价值不大，却可能长期食用对人体有害的果皮、种皮、外胚乳三层保护组织全部去尽，而将具有天然营养保健作用的胚芽与糊粉层部分最大限度的留存，在洁净状态下规范生产，并采用仿生技术进行休眠保鲜抗菌包装，食用时为保全营养不可以淘洗。其出成品率较免洗胚芽米提高约8%，生产成本每吨将降低达600多元，其单位重量较糙米更有营养，开封信用较稻谷现场磨米更鲜香。具备现代主食时尚——“鲜”、“绿”、“净”、“便”、“全”、“香”、“廉”七大特点，即新鲜、绿色无污染、纯净无杂质、食用方便、营养全面、口感新香、价格相对低廉。具有其他同类产品极高的性价比。

食用品质

大米的食用品质是指大米在熟制过程中和食用时所表现出的各种性能，如色泽、滋味、软硬等。影响大米的食用品质的因素很多，诸如品种类型、加工工艺新陈度、糊化温度、直链淀粉含量、胶凝度等。其中直链淀粉含量在18%~25%之间，煮熟后粘性低，吸水性强，出饭率高，米饭颗粒分明食用品质较差；籼米直链淀粉在19%~18%之间，煮熟后粘性较大，吸水性中等，出饭率低，口感好，食用品质较佳。

强化米

为什么强化大米越来越受到重视？

强化米是指在普通大米中添加某些营养素而制成的成品大米。用于普通大米营养强化的营养素主要有维生素、矿物质及氨基酸等。

大米皮层和胚芽中含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等营养物质。在碾米过程中，随着皮层和胚芽的碾脱，所含的营养成分也随之流失。大米的加工精度越高，营养成分损失也越多。另外，大米在淘洗过程中，也会损失许多的营养成分。对普通大米进行营养强化，不仅可以补充其流失的营养成分，还可以增加大米本身缺乏的一些营养物质，包括维生素b1、维生素b2、尼克酸、赖氨酸、铁和钙等。

食用强化米可以改善人们的膳食营养，补充缺少的微量营养素，满足人体生理的正常需要，减少各种营养缺乏症的发生，从而提高人民的健康水平。这种米粉在美国等发达国家很受消费者欢迎。

清洁米

炭化的古稻粒

清洁米又叫免淘米，是一种清洁干净、晶莹整齐、符合卫生要求，不必淘洗就可以直接蒸煮食用的大米。普通大米在水中淘洗，不仅要消耗大量的水，而且在淘洗过程中，各种营养成分损失相当大。根据有关资料报道，普通大米经过淘洗，蛋白质成分损失达5.5%~6.1%、钙损失达18.2%~23.3%、铁损失达17.7%~46.0%。清洁米是应用特殊工艺生产的免淘大米，避免了做饭时因淘洗而造成营养成分的流失。这种米方便适用，具有较好的贮藏性，风味明显好于常规贮藏条件下的普通大米，是当前大米的主要产品。

编辑本段储存方法

大米经过长时间的贮藏后，由于温度、水分等的影响，大米中的淀粉、脂肪和蛋白质等会发生各种变化，使大米失去原有的色、香、味，营养成分和食用品质下降，甚至产生有毒有害物质（如黄曲霉素等）。

贮存时间、温度、水分和氧气是影响大米陈化主要因素，另外大米品

粳米

种、加工精度、糠粉含量以及虫霉危害也与大米陈化有密切关系。大米陈化速度与贮存时间成正比，贮存时间愈长，陈化愈重。水分大，温度高，加工精度差，糠粉多，大米陈化速度就快。不同类型的大米中糯米陈化最快，粳米次之，籼米较慢，因此，为保持大米的新鲜品质与食用可口性，应注意减少贮存时间，保持阴凉干燥。大米的储藏要在15℃以下的低温，相对湿度在75%，大米平衡水分14.5%为储藏的最佳条件。

大米的储藏形态有毛稻、糙米和精白米，前二者是有生命状态，储藏期间较长，后者无生命，不宜长期储藏。

大米仓库通常采用的熏蒸的方法，家庭采取日晒或放置花椒等方法对稻米进行防虫、驱虫。未熟粒、虫害粒等受伤害或发育不健全的米粒，不仅易发生劣变，还会导致正常大米的劣

籼米

变。储藏中游离脂肪酸、蛋白质与淀粉相互作用可形成环状结构，将强了淀粉分子间的氢键结合，影响大米蒸煮时的膨润和软化。储藏中影响稻米品质劣变的因素主要有微生物、虫害及自身的生化变化等。其中自身的生化变化是大米劣变的主要原因，如发芽率减少、蛋白质降解和脂肪的氧化等，可导致稻米失去新米的清香，产生不良的“陈米臭”。与新米相比，陈米做的饭硬，且黏度下降，烹煮时间延长。而要抑制这些变化，主要应考虑储藏条件。

大米的储藏流通多为糙米。糙米往往要经过碾米加工，除去部分或全部皮层才能得到我们通常食用的大米。

米的新陈代谢常用邻甲氧基苯酚反应试验判断。

编辑本段大米防虫霉变大蒜防虫法

【方法】在存米的容器里分散的放几瓣大蒜，把容器盖严，同样能起到防虫的效果。

瓶装防虫法

【方法】可以把袋装的大米分别装入饮料瓶内，也能保存很长时间不生虫。

花椒防虫法

用几块纱布分别包一些花椒粒，放入装米的容器里，放置于上、中、下不同的位置，然后把容器盖严。

海带防虫法

因为干海带有较强的吸湿能力，所以起到杀虫和抑制霉菌的作用。

【方法】在大米中放一些干海带，大米和海带的比例大概为100 : 1，隔10天左右取出并晒干，然后再放回米缸。此方法可反复使用，能有效防止大米霉变和生虫。

石灰防虫法

【方法】在装米的容器底部铺些生石灰，上面再铺塑料布，然后再放大米，把容器盖严，可防虫。

是用袋子装米，可以将袋子直接放到煮好的花椒水中浸透并晾干，再装米时就可以防止生虫了。

白酒防虫法

因为白酒中挥发的乙醇有灭虫、杀菌的作用，所以可防止大米生虫。

【方法】在存米的容器里放入一个装有白酒的干净酒瓶，瓶口高于米面，不加盖子，然后把容器盖严，可以防止生虫。[5]

编辑本段质量定等

中国大米质量是根据加工精度定等的。加工精度指大米背沟和粒面留皮程度。根据国家标准《大米gb1354-2009》规定，大米按其加工精度分为一等、二等、三等、四等4个等级。

编辑本段国内分类籼米

籼米系用籼型非糯性稻谷制成的米称为籼米。米粒粒形呈细长或长圆形，长者长度在7毫米以上，蒸煮后出饭率高，粘性较小，米质较脆，加工时易破碎，横断面呈扁圆形，颜色白色透明的较多，也有半透明和不透明的。根据稻谷收获季节，分为早籼米和晚籼米。早籼米米粒宽厚而较短，呈粉白色，腹白大，粉质多，质地脆弱易碎，粘性小于晚籼米，质量较差。晚籼米米粒细长而稍扁平，组织细密，一般是透明或半透明，腹白较小，硬质粒多，油性较大，质量较好。

在国际市场上，有按籼米米粒的长度分为长粒米和中粒米者。长粒米粒形细长，长与宽之比一般大于3，一般为蜡白色透明或半透明。性脆，油性大，煮后软韧有劲而不粘，食味细腻可口，是籼米中质量最优者。中国广东省生产的齐眉、丝苗和美国的蓝冠等均属长粒米。

中粒米粒形长圆、较之长粒米稍肥厚，长宽比在2~3之间，一般为半透明，腹白多，粉质较多，煮后松散，食味较粗糙。质量不如长粒米。中国两湖、两广、江西、四川等省所产的大米多属中粒米。美国的齐奈斯也属中粒米。

泰国大米标准根据大米的长度分为特长型（7毫米以上）、长型（6.6~7毫米）、中型（6.2~6.6毫米）和短型（6.2毫米以下）4种。

籼米(5张)

粳米

粳米是用粳型非糯性稻谷碾制成的米。米粒一般呈椭圆形或圆形。米粒丰满肥厚，横断面近于圆形，长与宽之比小于2，颜色蜡白，呈透明或半透明，质地硬而有韧性，煮后粘性油性均大，柔软可口，但出饭率低。

粳米根据收获季节，分为早粳米和晚粳米。早粳米呈半透明状，腹白较大，硬质粒少，米质较差。晚粳米呈白色或蜡白色，腹白小，硬质粒多，品质优。

粳米主要产于中国华北、东北和苏南以及江苏泗洪等地。著名的小站米、上海白粳米等都是优良的粳米。粳米产量远较籼米为低。

粳米(5张)

糯米

糯米又称江米，呈乳白色，不透明，煮后透明，粘性大，胀性小，一般不做主食，多用制作糕点、粽子、元宵等，以及作酿酒的原料。

糯米也有籼粳之分。籼糯米粒形一般呈长椭圆形或细长形，乳白不透明，也有呈半透明的，粘性大，粳糯米一般为椭圆形，乳白色不透明，也有呈半透明的，粘性大，米质优于籼粳米。

糯米

糯米(5张)

上述3种大米以籼米和粳米尤为重要，尤以籼米的贸易量为最大。东南亚、非洲和拉丁美洲以消费籼米为主，尤以长粒米最受欢迎。日本、朝鲜、意大利等国人民喜食粳米。欧洲地区，籼粳两种大米均有消费。

编辑本段国际分类糙米

稻谷

糙米

经加工仅碾去谷壳后为糙米。糙米是一个完整的果实，糙米一般需经过进一步加工才能食用，糙米的贸易量不大。

白米

糙米经继续加工，碾去皮层和胚（即细糠），基本上只剩下胚乳，即我们平时食用的白米或大米。中国大米分特等、标准一等、标准二等、标准三等四个级别。

泰国白米系指非糯性糙米经加工碾去谷皮的大米。共分100%a级，100%b级、100%c级、5%、10%、15%、20%、25%（上）、25%、35%、45%等11个级别。

白米(3张)

蒸谷米

蒸谷米

蒸谷米是将稻谷浸在热水中，经蒸汽加热再使之干燥后，经碾制而成的大米。蒸谷米具有刚性增强，出米率较普通稻谷高；谷皮的养分经水浸后渗入大米内部，提高大米营养价值；煮食容易，但由于米经处理后，米色变黄，带有油腥味，故未能被消费者普遍接受。

碎米

大米在加工时被碾碎的部分，称为碎米。泰国碎米分白碎米和小白碎米。

大米中淀粉含量最高，其次为蛋白质。一般情况下大米不会生虫，发霉（霉菌的大量繁殖）。因为大米中的水分活度值很低（即水含量很少），而霉菌和虫卵生长发育需要水的存在。水分活度值低霉菌和虫卵不能吸收水分。而在受潮后水分活度值升高，霉菌和虫卵就会吸收大米中的水分进而分解和实用大米中的养分。

在米袋的中间或两头各放几瓣大蒜，或者用布或用纸包些花椒放在盛米的容器内。平时要把存米的缸或桶清扫干净，以防止过冬的虫蛹隐藏在里面。一旦发现米生虫，可将米放在阴凉处晾干，让虫子飞走或爬出，生虫的米除虫后还可食用。切忌将米放在阳光下暴晒。

碎米(2张)

编辑本段中医归属

食疗药膳

大米，又称“稻米”。主要分为籼米、粳米、粘米几种。大米性平，味甘。具有补中养胃、益精强志、聪耳明目、和五脏、通四脉、止烦、止渴、止泻等作用。

大米的营养十分丰富，是中国人民的主要食粮之一。以粳米为例，在每百克粳米中，含蛋白质(蛋白质食品)6.7克，脂肪0.9克，碳水化合物77.6克，粗纤维0.3克，钙(钙食品)7毫克，磷136毫克，铁(铁食品)2.3毫克，维生素b1 0.16毫克，维生素(维生素食品)b2 0.05毫克，烟酸1毫克以及蛋氨酸125毫克，缬氨酸394毫克，亮氨酸610毫克，异亮氨酸251毫克，苏氨酸280毫克，苯丙氨酸394毫克，色氨酸122毫克，赖氨酸255毫克等多种营养物质。

粳米能补脾、养胃、滋养、强壮。粳米粥具有补脾、和胃、清肺的功能，对病后肠胃功能较弱者，尤其是口渴、烦热之人适合食用。

此外，煮粥时还可加入一些具有食疗作用的特殊食材，现向大家推荐了以下几种粥：

生姜苏叶粥：生姜是对付发烧、打喷嚏、咳痰等症状的最好“武器”，也是中医常用的药材，有祛痰、祛寒、补气、除痘、平喘的作用；苏叶也有发散风寒的作用，在一般药店就可买到。具体做法是：苏叶10克、生姜3片，将白粥熬好后放入，再开锅就可食用了。

生姜大枣粥：效果与生姜苏叶粥相似。做法是：将米放入锅中，简单干炒一下，再放入水，用勺子将米搅拌均匀后，放入大枣和生姜片，文火慢煮，直到粥煮熟，放入少许盐。需要提醒的是，这两种粥温热

效果很强，幼儿、眼睛严重充血和患痔疮的人不宜食用。

杏仁粥：杏仁（去皮）20个左右，大米50克。加工时先煮粥，快熟时加入杏仁继续煮至熟，然后加少许白糖或食盐。该粥可以止咳定喘、祛痰润燥。

防风粥：防风（在药店可以买到）15克，葱白2根，生姜3片，大米50克。先将大米煮熟，快熟时加入防风、葱白和生姜，可适量加盐。该粥可清热祛风、散寒止痛，适用于风寒感冒引起的畏寒发热、骨节酸痛、鼻塞声重、肠鸣泻泄等病症。

同时，喝粥时要注意温度：不能过烫，以免伤害黏膜，也不能过凉，以免影响疗效。

编辑本段优质品种举例稻花香米

稻花香2号优质大米系列选用拉林河流域绿色食品生产基地生产的优质水稻经科学加工而成，不仅米粒晶莹剔透，而且营养丰富，含多种有益人体健康的矿物质，微量元素和维生素，并且支链淀粉含量高。煮熟后油光发润，香甜绵软，口感颇香，剩饭不回生，是食用馈赠之佳品。

有机大米指的是栽种稻米的过程中，使用天然有机的栽种方式，完全采用自然农耕法种出来的大米。有机大米必须是种植改良场推荐的良质米品种，而且在栽培过程中不能使用化学肥料，农药和生长调节剂等。有机大米使用的肥料一定要是有机肥，土地也得严格要求，才可以达到完全没有污染的效果。再加上完全专用的优良碾米机械设备，就可以达到完全香、q、黏和无怪味的高品质效果。

五常稻花香2号大米是黑龙江五常市中之道一种稻花香水稻生产的大米。是农科院最研制出的新品种，非转基因大米，获得国家专利的好吃放心大米。

五常稻花香2号大米是黑龙江粳稻的一种，香米，水稻秧苗散发一种香气，大米也非常香，做饭是会散发特色的清香，所以该种大米享誉全国，是最高档的大米之一。

种植区域五常市龙凤山、民乐乡、营城子乡等区域五常稻花香大米

稻花香米优点：

1、香！在稻田中就能闻到香味，收获的水稻放在粮库里，整个仓库都有稻花香的气味，加工出来的大米更是香，做饭时整个房间都有香味。这是稻花香的最大特点。为什么很多人在其他的大米中添加稻花香大米（或者在加工前，将水稻混合，然后一起进入加工生产线），就是因为他的香味很诱人。

2、甜！稻花香大米咀嚼起来，有一种微微甜的感觉，很好吃。

3、吃起来，不哏，口感好！

4、由于该种水稻的支链淀粉含量多等原因，不回生！可以用于做寿司米。

稻花香米的缺点：

1、出米率低：普通大米的出米率可以高达70%，甚至更多。稻花香米的出米率只有50-60%。

2、产量低：普通大米的产量高达每亩1300-1400斤，稻花香米好年头的产量只有亩产900-1100斤。

3、稻花香米的成本比普通大米高50%，所以在销售上必须采取不同于一般大米的享受方法。稻花香大米适合高档人群，送礼的好产品。五常全市每年种植稻花香米60万亩。

好处：

一：颗粒饱满，质地坚硬，色泽清白透明。

二：饭粒油亮，香味浓郁。

三：蒸煮后出饭率高，粘性较小，米质较脆。

四：有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等营养物质。

五：横断面呈扁圆形，颜色白色透明的较多，也有半透明和不透明的。

六：东方方正大米，嫩江湾大米，五常大米等都是长粒型的，支链淀粉含量高，好吃，有香味，不回生；嫩江湾大米，米粒皎莹如玉，气味醇正芳香，富含多种氨基酸及钙、铁、锌等人体不可缺少的微量元素，长期食用可起到医疗保健作用。

三益贡米

三益贡米就产在古源温泉的万亩湖。据史料记载，万亩湖古时称谓鹅鸭湖。先秦始皇筑坊坝，截汤水为湖，灌农田，殖水产，谓鹅鸭湖。此地盛产软壳之蟹，渗油之卵，软香之米。属天下珍奇独特产食品。

自秦始皇东巡汤头之后，鹅鸭湖一带被列为皇粮区，鹅鸭湖的大米被列为贡米[6]。

万亩湖——三益贡米基地

本数据来源于百度地图，最终结果以百度地图数据为准。

特点

三益贡米，含有多钟有益于人类健康的矿物质、微量元素、维生素和蛋白质，如硒、铁、钙、锌等，稻米青如白玉，质密重量如砂，蒸煮浆汁如乳，米饭油亮溢香，米粒晶莹透亮、饭味清香适口，开胃益脾，是最佳的营养膳食，米中珍品，汤泉特产，是自用和遗赠朋友的上选。

三益贡米

泗洪大米

泗洪大米是以地域名称冠名的特有农产品，已经通过国家农产品的地理标志认证、证书编号：ag100220。对于泗洪大米的品质鉴定，专家评语是“泗洪大米产自洪泽湖西岸，外观整齐，色泽透明，蒸煮有清香味，米饭软硬适中有光泽，咀嚼香甜，口感柔韧，米粥粘稠，入口爽滑，泗洪大米歆称米中精品。

编辑本段大米鉴别

大米主要是指早籼米(机米)、晚籼米、早粳米、晚粳米、糯米等。

优质大米，米粒饱满，洁净，有光泽，纵沟较浅，掰开米粒其断面呈半透明白色。闻之有清新气味，蒸熟后米粒油亮，有嚼劲，气味喷香。

劣质大米，米粒不充实，瘦小，纵沟较深，无光泽，掰开米粒断面残留褐色或灰白色。发霉的米粒多呈绿色、黄色、灰褐色、赤褐色，且光泽差、组织疏松，有霉味或其它异味。吃起来口味淡，粗糙，粘度也小。这也是陈米的特征。

糯米，中籼糯米呈长椭圆形，粳糯米呈椭圆形，均呈乳白色，不透明。蒸煮时吸水率及胀性最小，粘性强，富有光泽。一般向糯米中掺入其它大米的掺假糯米可用碘酒浸泡片刻，再用清水洗净米粒，糯米为紫红色，而籼米或粳米显蓝色。

小米。一般小米呈鲜艳自然黄色，光泽圆润，手轻捏时，手上不会染上黄色。若用姜黄或地板黄等色素

染过的小米，在用手轻捏时会在手上染上黄色，或把少量小米放入杯中加入少量水，摇晃后静置，若水变黄即可说明该小米染过色。

(1)看硬度：大米粒硬度主要是由蛋白质的含量决定的，米的硬度越强，蛋白质含量越高。透明度也越高。一般新米比陈米硬，水份低的米比水份高的米硬，晚米比早米硬。

(2)看腹白：大米腹部常有一个不透明的白斑，白斑在大米粒中心部分被称为“心白”，在外腹被称“外白”。腹白部分米质蛋白质含量较低，含淀粉较多。一般含水份过高，收后未经后熟和不够成熟的稻谷，腹白较大。

(3)看爆腰：爆腰是由于大米在干燥过程中发生急热，急热现象后，米粒内外收缩失去平衡造成的。爆腰米食用时外烂里生，营养价值降低。所以，选米时要仔细观察米粒表面，如果米粒上出现一条或更多条横裂纹，就说明是爆腰米。

(4)看黄粒：米粒变黄是由于大米中某些营养成分在一定的条件下发生了化学反应，或者是大米粒中微生物引起的。这些黄粒香味和食味都较差，所以选购时，必须观察黄粒米的多少。另外，米粒中含“死青”粒较多，米的质量也较差。

(5)看新陈：大米陈化现象较重，陈米的色泽变暗，粘性降低，失去大米原有的香味。所以，要认真观察米粒颜色，表面呈灰粉状或有白道沟纹的米是陈米，其量越多则说明大米越陈旧。同时，捧起大米闻一闻气味是否正常，如有发霉的气味说明是陈米。另外，看米粒中是否有虫蚀粒，如果有虫蚀粒和虫尸的也说明是陈米。另外，看米粒中是否有虫蚀，如果有虫蚀粒和虫尸出现说明是陈米，鉴别大米霉变，主要从大米色泽和气味等方面考察。

词条图册更多图册

籼米(5张)

粳米(5张)

糯米(5张)

白米(3张)

碎米(2张)

词条图片(10张)

参考资料

1. 大米 . 衡阳生活网[引用日期2012-12-17] .
2. 健康养生的红薯米粥 . 美食之家[引用日期2012-12-30] .
3. 大米食物搭配宜忌 . 广州百姓生活网站 . 2012-12-28[引用日期2012-12-29] .
4. 大米行业调研 . 前瞻网[引用日期2012-12-29] .
5. 防止大米生虫霉变小窍门 . 三益庄园[引用日期2012-12-29] .
6. 三益贡米 . 百度百科[引用日期2012-12-29] .

开放分类：大米食物自然粮食农业食品，植物，农产品，禾本科

“大米”在汉英词典中的解释(来源：百度词典)：

1.rice

我来完善“大米”相关词条：

稻谷玉米蔬菜水果乳制品鸡蛋奶粉小麦大豆花生谷物植物油淀粉牛奶脱水蔬菜食糖豆制品面粉茶叶水稻
香菜爱迪生奶粉稻作大米胚芽

百度百科中的词条正文与判断内容均由用户提供，不代表百度百科立场

本产品的建议零售价是¥45.00，品牌是福字东北珍珠米，是否进口是否，有无中文标签是有，生产许可证编号QS是230801020180，原产地是黑龙江，售卖方式是包装，水分含量是1(%)，净含量(规格)是50000(g)，特产是是，保质期是12(个月)，生产日期是见包装，生产厂家是见包装，储藏方法是阴凉，卫生许可证是包装，产品标准号是见包装，商品条形码是见包装