

# 山西特产 沁州黄小米 沁州黄 贡米 农家小米1KG

产品名称	山西特产 沁州黄小米 沁州黄 贡米 农家小米1KG
公司名称	太原市小店区晋鑫源贸易行
价格	7.00/千克
规格参数	品牌:沁州黄 商品条形码:5462554428 卫生许可证:140105100755
公司地址	太原市小店区建设南路607号
联系电话	86 0351 7063339 13603553201

## 产品详情

品牌	沁州黄	商品条形码	5462554428
卫生许可证	140105100755	产品标准号	SQ5245685
净重	1 ( kg )	保质期	12 ( 个月 )
水分含量	1 ( % )	原产地	沁县
生产厂家	长治沁州黄	储藏方法	常温
生产日期	最新	售卖方式	散装
特产	是		

沁州皇小米产于中国名米之乡——山西沁县绿色生态区，原名为“爬坡糙谷米”。清朝康熙年间才改为“沁州黄”。檀山及檀山一带正是沁州黄小米品种栽培和传播的发源地。从明朝嘉靖年间到清朝各代，檀山小米均为宫廷贡品。新中国成立至今，一直特供中央首长和军队高级将领，曾多次在国际国内获得各项大奖，中国国际农业博览会名牌产品，山西放心食品等。山西沁县檀山绿色生态区，海拔平均1000米左右，早晚温差大，光照时间长，红胶泥土壤，全年无霜期，谷子生长期长。所以，这一带生长的小米颗粒圆润饱满，金黄明亮，食用清香可口，营养丰富，且周围几百里无污染，不使用农药、化肥，因此，是一种纯天然绿色食品。据农业部有关部门检测鉴定，所含营养成份均高于普通小米，属于优质小米，是婴幼儿、产妇、中老年人理想的食补佳品，被誉为“中国四大名米”之首，同时也是消费者喜欢的米中精品。

食用方法：按水、米13：1的比例，水初沸时下锅，25分钟后即可成小米粥。存储方法：10摄氏度以下，避光。

沁州黄不仅形体金黄，味道香美，而且营养丰富，经过有关部门鉴定，它所含的脂肪量、蛋白质、可溶性糖类的含量，都高于普通小米。它与山东金乡县的金米、章丘县的龙山米，河北蔚县的桃花米，并称为我国“四大名米”。因而常常在北京农业展览馆展出，也曾在广州交易会 and 印度国际博览会上赢得好评。

小米即粟米,能开肠胃,补虚损,益丹田,可用于气血亏损,体质虚弱,胃纳欠佳者进补,适于产妇乳少,产后虚损而引起的乏力倦怠,饮食不香,可作早餐食用。冬春季小米粥更适于产妇。

小米含有多种维生素、氨基酸、脂肪和碳水化合物,营养价值较高,每100克小米含蛋白质9.7克、脂肪3.5克,都不低于稻、麦。一般粮食中不含有的胡萝卜素,而小米每100克含量达0.12毫克,维生素b1的含量位居所有粮食之首。小米含糖也很高,每百克含糖72.8克,产热量比大米高许多。因此,对于老弱病人和产妇来说,小米可以说是最理想不过的滋补品。我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。小米之所以受到产妇的青睐,皆因同等重量的小米中含铁量比大米高一倍,维生素b1比大米高1.5~3.5倍、维b2高1倍,而现在被称为第七营养素的纤维素更比大米高出2~7倍。因其含铁量高,所以对于产妇产后滋阴养血大有功效,可以使产妇虚寒的体质得到调养,帮助她们恢复体力。