

# 批发零售紫糯米-黑糯米-血糯米量大优惠

产品名称	批发零售紫糯米-黑糯米-血糯米量大优惠
公司名称	湖北众里寻食生态农业有限公司
价格	16.00/袋
规格参数	品牌:众里寻食 规格:400克/袋 产地:湖北黄冈
公司地址	武昌区洪山路武汉电信商务会议中心505
联系电话	18367267250

## 产品详情

紫糯米，又称黑糯米、血糯米，栽培历史悠久。据《定番州志》记载，从宋代起即为历代地方官府向皇帝进贡的“贡米”，是御餐中的珍品。当地农民传说，这是宋代的一位苗王，名叫黑阳大帝，是他首先发现的。以后，人们为了纪念他，每年农历三月初三日都要打黑糯米粑以示祭祀，这一习惯，一直流传至今。黑糯米以其具有丰富的营养价值和药用价值而被誉为“黑珍珠”。中医理论上，“有黑入肾，肾强则青春焕发，精力充沛”之说；民间则视为具有滋补健身和药用功效。根据贵州农学院对十七个黑糯米品种和五个白糯米品种进行分析化验对比的结果，黑糯米比白糯米的蛋白质、赖氨酸和核黄素含量都高。黑糯米粗蛋白含量在百分之八点八至十四点一五，平均为百分之十一点四八，而白糯米仅为百分之七点五三至十一点一八，平均为百分之九点五二；黑糯米赖氨酸含量在百分之零点三二至一点五二，平均为百分之零点四一，而白糯米仅百分之零点二八至零点三七，平均为百分之零点三二；黑糯米每百克含核黄素在零点一二至零点三一毫克，平均为零点一九毫克，而白糯米仅为零点零八至零点一五毫克，平均为零点一毫克。根据民食习惯，黑糯米以糙米进食，白糯米以精白米进食。因此，一般地说来，黑糯米的营养价值比白糯米高得多。产妇食用黑糯米较之白糯米有助于滋补产后造成的身体虚弱，有利于增加乳汁，哺乳婴儿。黑糯米不仅对产妇有良好的滋补作用，而且对于慢性病患者、恢复期病人和体虚者，都是一种很好的营养滋补品。因此，多少年来，即成为当地农民群众，特别是少数民族逢年过节和待客送礼的珍品。

大别山地区出产的紫糯米中含有的蛋白质，赖氨酸等营养成分都比白糯米高，紫糯米口感香软，糯而不腻，紫糯米常吃气色好。

保质期：6个月。

质量等级：一级

规格:400G/袋

武汉众里寻食商贸有限公司现销售各种规格紫糯米，欢迎新老客户光临惠顾。