

金象牌泰国香米 批发 零售团购

产品名称	金象牌泰国香米 批发 零售团购
公司名称	北京旺添乐成商贸有限公司
价格	73.00/袋
规格参数	品牌:金象泰国香米 商品条形码:== 卫生许可证:==
公司地址	北京市朝阳区王四营乡王四营村村南西1-B022
联系电话	13911675083 15810586578

产品详情

品牌	金象泰国香米	商品条形码	==
卫生许可证	==	产品标准号	==
净重	5kg (kg)	保质期	24 (个月)
水分含量	== (%)	原产地	泰国
生产厂家	==	储藏方法	=
生产日期	===	售卖方式	包装
特产	是		

金象泰国

泰国香米简介【中文名称】泰国香米

泰国香米

【泰文名称】 ?????????? 【英文名称】 thai fragrant rice , jasmine rice。 泰国的英文商业名称 jasmine rice (茉莉香米)，泰语音译为：hom mali (意为：香茉莉)。

最好的泰国香米主要出产于泰国东北部，尤其以黎逸府 (roi et)、乌汶府 (ubon ratchathani)、武里南府 (burirum)、四色菊、素攀府、益梭通府等地为多。泰国香稻只有在原产地才能表现出最好的品质。这是因为那里具有特殊的生长条件，尤其是香稻扬花期间，那里凉爽的气候，明媚的日光，及水稻灌浆期间土壤中渐渐降低的湿度，对香味的产生及积累，起到非常重要的作用。

编辑本段泰国香米历史

泰国有5000多年的种植水稻历史，但只有著名的泰国茉莉香米才被认为是泰国的民族骄傲。1945年，泰国东部春武里府 (chon buri, ??????) 的一位农民发现了kdml 香稻品种，kdml 是 khao dawk mali

的缩写，dawk mali 泰语意为白色茉莉花。随后 kdml 种子流传到邻近的北柳府（chachoengsao, ??????????），该府农业官员收集了199个稻穗，在泰国中部地区的华富里府（lop buri, ??????） 鹤三廊县（khok samrong）水稻试验站采用单穗选育法开始对 kdml 进行纯系选育，筛选出了优秀品系并在泰国的北部、东北部和中部地区试种。1959年5月25日，正式定名为泰国茉莉香米（thai hom mali rice 或 kdml105），后来成为泰国主要的应用品种之一。通常 kdml105 的产量非常低，但通过恰当的田间管理技术，可实现kdml105高产。

编辑本段泰国茉莉香米的标准

泰国大米标准是目前世界上所有稻米生产国所制定出来的标准中最为规范和详尽的。严谨的大米标准对泰国大米的出口质量起到了保护作用，也是泰国大米畅销世界的通行证。

泰国贸易部规定，只有含量不低于92%的 hom mali 105 及 rd15 这两个品种的大米，才可以冠以

[1] “thai hom mali rice” 称号（泰国茉莉香米）。参杂其他大米超过8%或除了这两种大米品系的任何其他品种的大米，都不可以称之为（泰国茉莉香米）。这是泰国外贸部对符合标准的 hom mali（泰国茉莉香米）颁发的原产地绿色标志。由政府授权允许出口米商在包装袋上标示泰国茉莉香米标志：绿色圆形底盘上有金色谷粒和稻穗，写有泰文“泰国茉莉香米”，周围环绕 thai hom mali rice / originated in thailand。消费者在购买时要辨清包装上的绿标是原标识还是后期贴上去的。

编辑本段新“泰国茉莉香米”标准

泰国将从近期开始执行严格的“泰国茉莉香米”质量标准，标有这一称号的大米纯度必须达到92%，即由“茉莉花米”或“香米15”两种大米与其他低级大米混合后，前者所占比重不少于92%。除此以外，潮湿度不能超过14%。这一质量标准实际上在2002年初就已制订完毕，但一直没有实施。5月底，泰国商业部对米商开始严格的检查，要求如果使用“泰国茉莉香米”的称号，就必须达到这一要求。为了照顾米商利益，泰国消费品标准委员会提出了一个缓冲期，即到7月30日为止，米商库存的纯度为70%到92%的大米依然可以以“泰国茉莉香米”的品名销售，但米商必须在每袋大米上标明其各种大米的混合比例。另外，为了保证市场，该委员会还建议商业部规定，达到“泰国茉莉香米”标准的产品也可使用“茉莉米”或“泰国香米”的称号

物理特征

- 1、米粒的总外观应为细长型。
- 2、完整无损的整米粒的平均长度不小于7毫米。
- 3、完整无损的整米粒的平均宽度不低于3毫米。
- 4、破碎率不超过4.5%。

化学特征

- 1、水分含量不超过14%。
 - 2、直链淀粉含量在12%至19%之间。
- 直链淀粉系米粒中所含淀粉的一种类型，米粒在烹煮后的软硬程度取决于其含量大小。饭粒超柔滑，表示直链淀粉含量越低，而香米纯度则越高。

香米与白米的区别

香味：香米有一股清新的香味，而白米则没有。外观：香米米色晶莹剔透，胚芽没有白点。口感：香米饭粒完整，柔软爽滑，而白米散硬一些。种植造次：香米一年一季，白米一年多季。泰国香米与白米放到氢氧化钠溶液中，24小时后白米不溶解，香米溶解。

烹饪方法：

- 1、将香米放入电饭锅后按香米量加水。（1杯香米加1.2至1.5杯清水）

2、在煮饭过程中，注意不要将锅盖打开或搅拌米粒，以保持香味。

3、煮熟后的米饭将令您有意想不到的口味。香米营养成分(100克)：热量354.0、碳水化合物79.8、蛋白质6.2、脂肪1.1、植物纤维0.6、维生素b10.1、维生素b20.4、维生素2.1、钙3.0、磷66.0、铁1.9。

编辑本段泰国香米的致香机制

[2]2007年月22日，泰国农业大学从一个泰国香米水稻品种kdml 105，发现了一种叫乙酰基吡咯啉（2-acetyl-1-pyrroline）的化合物。尽管稻米的香味是由200多种不稳定的化合物形成。但是，2-ap是这种香味形成的主要成分。而且，在其他谷类、班兰、真菌和细菌中也发现了这种化合物。

2-acetyl-1-pyrroline（乙酰基吡咯啉）的香味类似于香露菟树叶（pandanus amaryllifolius）。东南亚一些土著居民常常在普通大米中掺入香露菟树叶一起烹煮，从而产生类似香米的味道。泰国农业大学的一组科学家日前已经确认了能够增强作物和真菌中乙酰基吡咯啉合成的dna序列，这是泰国香米基因图谱中的“致香”基因，并且已经在美国专利与商标局申请了专利。大米基因组由约5000个基因组成。香米之所以“香”，是因为发生了基因突变，香米实际上包含有非正常基因。在它的基因图谱中，有8个基因处于“停工”状态。泰国科学家说，他们目前正在研究，是否可以将其他大米基因组中相同位置的8个基因“人工破坏”，使其处于“停工”状态，从而达到改普通米为香米的目的。这一发现对于泰国农业具有相当重要的意义。通过相同的方法，一些普通品种的玉米、稻谷、小麦、豆子和椰子等，都可以得到人工改良，从而提高质量和产量。

编辑本段消费者如何辨别泰国香米真伪？

2010年7月21日，泰国驻广州总领事馆商务处处长胡丽丽对媒体表示：“在中国分装的泰国香米，90%以上都是伪泰国香米”。业内人士坦言，泰国香米是国际注册的商标，只有在泰国原产地种植的才正宗，但目前市场上不少是用外观相似的江西“923”大米冒充。江西“923”大米外观与泰国香米十分相似，目前市场售价为1.90元/斤，而正宗的泰国香米成本价达3.85元/斤，零售价要5元/斤以上。低于此价肯定是以次充好。目前市场上给泰国香米“注水”的方式主要有3种：一种是在分装过程中造假；一种是用国产长粒米直接冒充泰国香米；而第三种方式，也是最恶劣的方式就是直接造假，将食用香精喷洒到白米上，使白米散发出浓郁的香味，冒充香米。胡丽丽处长表示，在中国市场上销售的泰国香米分为两种，一种为原装进口，另一种是原装大包装进口后，在中国国内进行分装。某些分包装泰国香米产品，为了得到更大的利润，部分存在掺杂其它大米的情况。中国商家进口泰国香米习惯是大包装为原包装，而小包装则是分装。目前中国市场10公斤、20公斤几乎都是原装产品，而5公斤以下大多都是分装。但是按照现今技术，如需检查茉莉香米的真伪，只能运用dna检测，操作上有一定难度，监管上存在“盲区”。泰方为此一直与有关部门保持沟通，并将寻找方式与工商部门合作监督市场。辨别时需注意原包装泰国茉莉香米有以下特征：包装上印有泰国外贸厅注册的标志，泰国茉莉香米纯度不低于92%；印有“product of thailand”（泰国制造）；商标条形码为“885”开头。进口商进口原装大包装泰国茉莉香米后，再进行分装便于运输、保存和销售。分包装的泰国茉莉香米外包装上印有“qs”标志，商标条形码为“69”开头，消费者可以放心食用泰国茉莉香米。

一、观其型

- 1、呈细长型，胚芽没有白点，整体呈半透明；
- 2、粒形整齐一致，米粒平均长度不小于7毫米，平均宽度不小于3毫米；
- 3、米色纯白，剔透，含有独特的潘丹叶香味。

二、看其标

对于消费者来说，购买正宗的原装泰国香米，一定要认清三大标志。1、由泰国商业部外贸厅所注册的绿色圆形标志。这是一个绿色的圆形图标，图标内有三条金黄色的稻穗，印着茉莉香米的英文“thai hom mali rice”字样；2、原装进口的泰国香米商标条形码开头标注为885，开头为69的则是国内分装；3、正宗香米都有注明“product of thailand”（泰国生产）的字样。

三、比其价

由于，近年泰国香米的产量大幅缩水，使得其价格一路飙升，目前单成本价就已达7元/公斤，上市后的售价都在10元/公斤以上，低于这个价格肯定是以次充好。

四、品其感

国内常见一般米分为籼米和粳米，其中籼米颗粒细长，形似泰国香米，但口感却不相同。另外，泰国香米的含水量低于中国大米，其保质期可达2年，因此泰国香米具有不易变质和易于储存的特性。

香米产自泰国东部。是泰国香米中的上品。每袋5kg，

泰国香米简介【中文名称】泰国香米

泰国香米

【泰文名称】 ???????????

【英文名称】 thai fragrant rice , jasmine rice.

泰国的英文商业名称 jasmine rice (茉莉香米)，泰语音译为：hom mali (意为：香茉莉)。

最好的泰国香米主要出产于泰国东北部，尤其以黎逸府 (roi et)、乌汶府 (ubon ratchathani)、武里南府 (burirum)、四色菊、素攀府、益梭通府等地为多。

泰国香稻只有在原产地才能表现出最好的品质。这是因为那里具有特殊的生长条件，尤其是香稻扬花期间，那里凉爽的气候，明媚的日光，及水稻灌浆期间土壤中渐渐降低的湿度，对香味的产生及积累，起到非常重要的作用。

编辑本段泰国香米历史

泰国有5000多年的种植水稻历史，但只有著名的泰国茉莉香米才被认为是泰国的民族骄傲。1945年，泰国东部春武里府 (chon buri, ??????) 的一位农民发现了kdml 香稻品种，kdml 是 khao dawk mali 的缩写，dawk mali 泰语意为白色茉莉花。随后 kdml 种子流传到邻近的北柳府 (chachoengsao, ??????????)，该府农业官员收集了199个稻穗，在泰国中部地区的华富里府 (lop buri, ??????) 鹤三廊县 (khok samrong) 水稻试验站采用单穗选育法开始对 kdml 进行纯系选育，筛选出了优秀品系并在泰国的北部、东北部和中部地区试种。1959年5月25日，正式定名为泰国茉莉香米 (thai hom mali rice 或 kdml105)，后来成为泰国主要的应用品种之一。通常 kdml105 的产量非常低，但通过恰当的田间管理技术，可实现kdml105高产。

编辑本段泰国茉莉香米的标准

泰国大米标准是目前世界上所有稻米生产国所制定出来的标准中最为规范和详尽的。严谨的大米标准对泰国大米的出口质量起到了保护作用，也是泰国大米畅销世界的通行证。

泰国贸易部规定，只有含量不低于92%的 hom mali 105 及 rd15 这两个品种的大米，才可以冠以

“thai hom mali rice” 称号（泰国茉莉香米）。

参杂其他大米超过8%或除了这两种大米品系的任何其他品种的大米，都不可以称之为（泰国茉莉香米）。

这是泰国外贸部对符合标准的 hom mali（泰国茉莉香米）颁发的原产地绿色标志。由政府授权允许出口米商在包装袋上标示泰国茉莉香米标志：绿色圆形底盘上有金色谷粒和稻穗，写有泰文“泰国茉莉香米”，周围环绕 thai hom mali rice / originated in thailand。

消费者在购买时要辨清包装上的绿标是原标识还是后期贴上去的。

编辑本段新“泰国茉莉香米”标准

泰国将从近期开始执行严格的“泰国茉莉香米”质量标准，标有这一称号的大米纯度必须达到92%，即由“茉莉花米”或“香米15”两种大米与其他低级大米混合后，前者所占比重不少于92%。除此以外，潮湿度不能超过14%。这一质量标准实际上在2002年初就已制订完毕，但一直没有实施。5月底，泰国商业部对米商开始严格的检查，要求如果使用“泰国茉莉香米”的称号，就必须达到这一要求。

为了照顾米商利益，泰国消费品标准委员会提出了一个缓冲期，即到7月30日为止，米商库存的纯度为70%到92%的大米依然可以以“泰国茉莉香米”的品名销售，但米商必须在每袋大米上标明其各种大米的混合比例。

另外，为了保证市场，该委员会还建议商业部规定，达到“泰国茉莉香米”标准的产品也可使用“茉莉米”或“泰国香米”的称号

物理特征

- 1、米粒的总外观应为细长型。
- 2、完整无损的整米粒的平均长度不小于7毫米。
- 3、完整无损的整米粒的平均宽度不低于3毫米。
- 4、破碎率不超过4.5%。

化学特征

- 1、水分含量不超过14%。
- 2、直链淀粉含量在12%至19%之间。

直链淀粉系米粒中所含淀粉的一种类型，米粒在烹煮后的软硬程度取决于其含量大小。

饭粒超柔滑，表示直链淀粉含量越低，而香米纯度则越高。

香米与白米的区别

香味：香米有一股清新的香味，而白米则没有。

外观：香米米色晶莹剔透，胚芽没有白点。

口感：香米饭粒完整，柔软爽滑，而白米散硬一些。

种植造次：香米一年一季，白米一年多季。

泰国香米与白米放到氢氧化钠溶液中，24小时后白米不溶解，香米溶解。

烹饪方法：

- 1、将香米放入电饭锅后按香米量加水。（1杯香米加1.2至1.5杯清水）
- 2、在煮饭过程中，注意不要将锅盖打开或搅拌米粒，以保持香味。
- 3、煮熟后的米饭将令您有意想不到的口味。

香米营养成分(100克)：

热量354.0、碳水化合物79.8、蛋白质6.2、脂肪1.1、植物纤维0.6、维生素b10.1、维生素b20.4、维生素2.1、钙3.0、磷66.0、铁1.9。

编辑本段泰国香米的致香机制

[2]2007年月22日，泰国农业大学从一个泰国香米水稻品种kdml 105，发现了一种叫乙酰基吡咯啉（2-acetyl-1-pyrroline）的化合物。尽管稻米的香味是由200多种不稳定的化合物形成。但是，2-ap是这种香味形成的主要成分。而且，在其他谷类、班兰、真菌和细菌中也发现了这种化合物。

2-acetyl-1-pyrroline（乙酰基吡咯啉）的香味类似于香露菟树叶（pandanus amaryllifolius）。东南亚一些土著居民常常在普通大米中掺入香露菟树叶一起烹煮，从而产生类似香米的味道。

泰国农业大学的一组科学家日前已经确认了能够增强作物和真菌中乙酰基吡咯啉合成的dna序列，这是泰国香米基因图谱中的“致香”基因，并且已经在美国专利与商标局申请了专利。

大米基因组由约5000个基因组成。香米之所以“香”，是因为发生了基因突变，香米实际上包含有非正常基因。在它的基因图谱中，有8个基因处于“停工”状态。泰国科学家说，他们目前正在研究，是否可以将其他大米基因组中相同位置的8个基因“人工破坏”，使其处于“停工”状态，从而达到改普通米为香米的目的。这一发现对于泰国农业具有相当重要的意义。通过相同的方法，一些普通品种的玉米、稻谷、小麦、豆子和椰子等，都可以得到人工改良，从而提高质量和产量。

编辑本段消费者如何辨别泰国香米真伪？

2010年7月21日，泰国驻广州总领事馆商务处处长胡丽丽对媒体表示：“在中国分装的泰国香米，90%以上都是伪泰国香米”。

业内人士坦言，泰国香米是国际注册的商标，只有在泰国原产地种植的才正宗，但目前市场上不少是用外观相似的江西“923”大米冒充。江西“923”大米外观与泰国香米十分相似，目前市场售价为1.90元/斤，而正宗的泰国香米成本价达3.85元/斤，零售价要5元/斤以上。低于此价肯定是以次充好。

目前市场上给泰国香米“注水”的方式主要有3种：一种是在分装过程中造假；一种是用国产长粒米直接冒充泰国香米；而第三种方式，也是最恶劣的方式就是直接造假，将食用香精喷洒到白米上，使白米散发出浓郁的香味，冒充香米。

胡丽丽处长表示，在中国市场上销售的泰国香米分为两种，一种为原装进口，另一种是原装大包装进口后，在中国国内进行分装。某些分包装泰国香米产品，为了得到更大的利润，部分存在掺杂其它大米的情况。中国商家进口泰国香米习惯是大包装为原包装，而小包装则是分装。目前中国市场10公斤、20公

斤几乎都是原装产品，而5公斤以下大多都是分装。但是按照现今技术，如需检查茉莉香米的真伪，只能运用dna检测，操作上有一定难度，监管上存在“盲区”。泰方为此一直与有关部门保持沟通，并将寻找方式与工商部门合作监督市场。

辨别时需注意原包装泰国茉莉香米有以下特征：包装上印有泰国外贸厅注册的标志，泰国茉莉香米纯度不低于92%；印有“product of thailand”（泰国制造）；商标条形码为“885”开头。

进口商进口原装大包装泰国茉莉香米后，再进行分装便于运输、保存和销售。分包装的泰国茉莉香米外包装上印有“qs”标志，商标条形码为“69”开头，消费者可以放心食用泰国茉莉香米。

一、观其型

- 1、呈细长型，胚芽没有白点，整体呈半透明；
- 2、粒形整齐一致，米粒平均长度不小于7毫米，平均宽度不小于3毫米；
- 3、米色纯白，剔透，含有独特的潘丹叶香味。

二、看其标

对于消费者来说，购买正宗的原装泰国香米，一定要认清三大标志。

- 1、由泰国商业部外贸厅所注册的绿色圆形标志。这是一个绿色的圆形图标，图标内有三条金黄色的稻穗，印着茉莉香米的英文“thai hom mali rice”字样；
- 2、原装进口的泰国香米商标条形码开头标注为885，开头为69的则是国内分装；
- 3、正宗香米都有注明“product of thailand”（泰国生产）的字样。

三、比其价

由于，近年泰国香米的产量大幅缩水，使得其价格一路飙升，目前单成本价就已达7元/公斤，上市后的售价都在10元/公斤以上，低于这个价格肯定是以次充好。

四、品其感

国内常见一般米分为籼米和粳米，其中籼米颗粒细长，形似泰国香米，但口感却不相同。另外，泰国香米的含水量低于中国大米，其保质期可达2年，因此泰国香米具有不易变质和易于储存的特性。