

收购大豆价格 收购大豆 沔汉湖四叉水产

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 收购大豆价格 收购大豆 沔汉湖四叉水产 |
| 公司名称 | 汉川市沔汉湖四叉水产养殖专业合作社 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 湖北省汉川市分水镇经济开发区 |
| 联系电话 | 15797209532 |

产品详情

黄豆是豆科植物大豆的黄色种子。黄豆图册其含蛋白质40%左右，在量和质上均可与动物蛋白媲美，所以黄豆有“植物肉”及“绿色乳牛”之誉。黄豆蛋白质中所含必需氨基酸较全，收购大豆价格，尤其富含赖氨酸，正好补充谷类赖氨酸不足的缺陷，而黄豆中缺乏的蛋氨酸，又可得到谷类的补充。因此，我国人民一向以谷豆混食，大量收购大豆，以使蛋白质互补，这是有一定科学道理的。黄豆脂肪含量为18—20%。比动物性脂肪优越之点是含胆固醇少，而富含亚麻油酸及亚麻油稀酸，这类不饱和脂肪酸使黄豆具有降低胆固醇的作用；卵磷脂也较多，这对神经系统的发育有重要意义。

贮藏特点： 大豆吸湿性强，易生霉，大豆籽粒种皮薄，大豆(2张)发芽孔大，吸湿能力比小麦、玉米强。大豆吸湿返潮后，体积膨胀，极易生霉。开始是豆粒发软，种皮灰暗，长期收购大豆，泛白，出现轻微异味，继而豆粒膨胀，变形，脐部泛红，破碎粒出现菌落，收购大豆，品质急剧恶化。 大豆易走油、赤变，经过高温季节贮藏的大豆，往往出现两片子叶靠脐部色泽变红，之后子叶红色加深并扩大，严重的发生浸油，同时高温高湿还使大豆发芽力降低。大豆走油赤变后，出油率减少，豆油色泽加深，做豆腐有酸败味，做豆浆颜色发红。

大豆性喜暖，种子在10-12 开始发芽，大豆(4张)以15-20 最适，生长适温20-25 ，开花结荚期适温20-28 ，低温下结荚延迟，低于14 不能开花，温度过高植株则提前结束生长。种子发芽要求较多水份，开花期要求土壤含水量在70%-80%，否则花蕾脱落率增加。大豆在开花前吸肥量不到总量的15%，而开花结荚期占总吸肥量的80%以上。

收购大豆价格-收购大豆-沔汉湖四叉水产由汉川市沔汉湖四叉水产养殖专业合作社提供。收购大豆价格-收购大豆-沔汉湖四叉水产是汉川市沔汉湖四叉水产养殖专业合作社（dchyz123.tz1288.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈经理。