

五常大米 哈尔滨大米 姿蕴【米香醇厚】

产品名称	五常大米 哈尔滨大米 姿蕴【米香醇厚】
公司名称	沈阳天顺祥米业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村
联系电话	15604013333

产品详情

任何食品都有保质期，五常大米，东北大米一样也有保质期，过了保质期食物就有可能变质，影响营养价值，食用也会有危害。东北大米的保质期长度不一，根据加工防止、品种、包装等不同其保质期也不同。下面我们看看有什么不同。

含水量较高的大米保质期短，而相对较干的则长一些；

真空包装下，大米保质期相对较长，而普通包装则相对短些，散装米没有包装袋保护，保质期更短；

存放季节也会影响到大米的保质期，哈尔滨大米，比如说，秋冬季节，大米可能能够存放半年的时间，而夏季则就只有三个月。

鉴别大米的方法：

味道鉴别。抛光米一般为陈稻，化学抛光米一般为发霉的稻谷，细细闻来还是会有一些陈腐发霉的味道，不是纯真的稻米香。

碎屑鉴别。将手章伸入大米中，大米采购，然后抓起轻揉后观察掌心，如果大米的碎屑很自然从手掌脱落，那么这种大米存在问题的可能性较小，如果碎屑全部粘在手掌，粘附性比较强，仔细揉动，甚至会

有油腻的感觉，那这种大米是化学抛光米的可能性比较大。

色泽鉴别。一般的大米颜色均匀，而仔细观察抛光米，尤其是棱角较多的抛光米，颜色会有所区别，正宗的大米，颜色均为米白色，而抛光大米会携带一些与米白色极不相符的淡黄色，如果大米出现这种颜色的话，也很有可能是抛光米。

糙米由皮层、胚乳和胚三部分组成，大米主要是胚乳，还含有以及碾米过程中残留的极少量皮层和胚，所以含有全部皮层、胚和胚乳的糙米比去掉绝大部分皮层和部分胚的大米更有营养。

由于糙米皮层的纤维素含量远高于胚乳，既难于制成米饭，制成的米饭口感又不好，福临门大米，所以一般不用糙米来做饭。通过生物、物理等方法处理后，可以将糙米制成各种食品原料或食品。

糙米加工成大米的过程中，加工精度越高，大米越白，但营养越差。

五常大米-哈尔滨大米-姿蕴【米香醇厚】(查看)由沈阳天顺祥米业有限公司提供。沈阳天顺祥米业有限公司(www.sytsxmy.com)是一家从事“大米,盘锦大米,稻田米,蟹田米”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“姿蕴”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使天顺祥有限公司在稻谷中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！