

# 东北大米谁家好 东北大米 姿蕴【口感美味】

产品名称	东北大米谁家好 东北大米 姿蕴【口感美味】
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

大米低温储藏：

采用低温储藏是大米保鲜的有效途径。霉菌在20℃以下大为减少；10℃以下可以完全抑制害虫繁殖，霉菌停止活动，大米呼吸及酶的活性均极微弱，可以保持大米的新鲜程度。

自然低温储藏。我国冬米储藏即为自然低温储藏的很好方式，将低水分大米，在冬季加工，利用当时寒冷条件，降低粮温后再入库储藏，东北大米谁家好，并同时采取相应的防潮隔热措施。使粮食长期处于低温状态，相对延长粮温回升时间，是大米安全度夏的一种有效方法。大米自然低温储藏技术在生产实践中运用很广，其方法形式也很多。

中医认为有机大米性味甘平，有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效，认为多食能令人“强身好颜色”。

营养更丰富：研究显示有机产品含有较多铁质、镁质、钙质等微量元素及维生素C，而重金属及致癌的硝酸盐含量则较低，东北大米多少钱，因此有机大米比普通大米营养更丰富。

味道更好：有机农业提倡保持产品的天然成份，因此可保持食物的原来味道。

大米营养丰富，可以提供人体所需的能量，东北大米，其中米糠层的粗纤维分子有助于胃肠蠕动，对消

化道疾病有效。大米正确的食用才能完全发挥其营养，建议淡一点吃更营养。

我们所说的“淡”是说指尽量不要在米饭当中加入油脂，以免增加额外的能量，也避免餐后更多地升高血脂。因此，东北大米厂家，炒饭尽量能够少吃，加香肠煮饭，或者用含有油脂的菜来拌饭，也应当尽量避免。另一方面，尽量不要在米饭当中加入盐、酱油和味精，避免增加额外的盐分，否则不利控制血压和预防心血管意外。

东北大米谁家好-东北大米-姿蕴【口感美味】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](http://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！