

# 鞍山大米厂家 鞍山大米 姿蕴【米香醇厚】

产品名称	鞍山大米厂家 鞍山大米 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

随着国内经济快速发展，我国人民消费已从温饱型向小康型转变，人们对大米安全质量要求逐渐提高。

大米储藏方法很多。一是常温储藏。用干燥、自然低温、密闭的方法，将加工出机的大米冷却到仓温后，鞍山大米厂家，才堆垛保管；高水分大米，可以码垛通风后进行短期保管。大米营养丰富，可以提供人体所需的能量，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。

### 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，鞍山大米经销，在冬季加工，利用当时寒冷条件，降低粮温后再入库储藏，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，鞍山大米直销，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。

### 如何鉴别大米？

看黄粒：米粒变黄是由于大米中某些营养成份在一定的条件下发生了化学反应，或者是大米粒中微生物引起的。这些黄粒香味和食味都较差，所以选购时，必须观察黄粒米的多少。另外，米粒中含“死青”

粒较多，米的质量也较差。

看爆腰：爆腰是由于大米在干燥过程中发生急热，急热现象后，鞍山大米，米粒内外收缩失去平衡造成的。爆腰米食用时外烂里生，营养价值降低。所以，选米时要仔细观察米粒表面，如果米粒上出现一条或更多条横裂纹，就说明是爆腰米。

鞍山大米厂家-鞍山大米-姿蕴【米香醇厚】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)）在稻谷这一领域倾注了无限的热忱和热情，天顺祥有限公司一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。