

# 江西现磨豆浆小料包 东旭粮油优价更优 现磨豆浆小料包代加工

产品名称	江西现磨豆浆小料包 东旭粮油优价更优 现磨豆浆小料包代加工
公司名称	德州市东旭粮油调味品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市经济开发区崇德三大道7006号
联系电话	15853422735

## 产品详情

### 低温烘焙五谷杂粮制作方法、东旭粮油品牌保障

#### 低温烘焙五谷杂粮制作方法、东旭粮油品牌保障

：德州东旭粮油，食疗五谷养生粉代理加盟，低温烘焙熟五谷杂粮批发 发霉的五谷杂粮还能食用吗？建议不要食用了，东西发霉了已经说明产生大量的霉菌，而杂粮中的霉菌极易生成黄曲jmei du素，极具毒性，对神经中枢破坏力非常强，致ai。

杂粮发霉的原因有许多，大多是由于杂粮存储的环境不够干燥，接下来五谷杂粮粉生产厂家推荐几个储放杂粮的点子：

将杂粮储存在罐或瓶等干燥的封闭空间里；

定期的去晾晒五谷杂粮；

可以在杂粮中放置几瓣大蒜，这样不易生虫；

在五谷杂粮中放置一些干海带，能够吸收杂粮中的水分，防止变质。

此外，如果杂粮已经有霉变迹象，还可以采取以下措施，应急处理，挽回不必要的经济损失。

#### 一、shi盐处理法

按每500公斤粮食拌1公斤shi盐的比例进行拌合，然后将粮食薄摊在地上，每天翻动两次以上，低温烘焙五谷杂粮报价，以除湿散热。此法可保持10天内不发芽霉变。

#### 二、漂bai粉密封法

按每500公斤受潮粮食拌1公斤漂bai粉的比例拌匀，堆成圆锥形，用薄膜密封粮堆，江西现磨豆浆小料包

，可保持8天至10天粮食不坏。

### 三、吸湿处理法

将吸湿性的物质（如生石灰、木炭、干木屑、干燥草木灰或炒干的谷糠）分装入小布袋中，按10%——20%的用量均匀地堆入受潮粮食堆中，吸附湿粮表面的水分。此法主要适用于少量受潮粮或种子粮的处理。

### 四、薄膜密封法

将受潮粮食去杂后堆起，每堆可为：250—1500公斤，用薄膜覆盖密封，可保证受潮粮食7天内不发芽发热。若要保持良好的粮食品质，处理期好不超过5天。受潮粮食在处理期内遇上了好天气，应及时晒干。

小贴士：黄曲霉

毒素B1是已知的化学物质中致ai性最强的一种，其毒性作用主要是对肝zang的损害。黄曲霉毒素如不连续摄入，现磨豆浆小料包代加工，一般不在体内积蓄。一次摄入后约1周即经呼吸、尿、粪等将大部分排出。发霉的杂粮最好不要摄入体内。

### 五谷豆浆、东旭粮油(优质商家)、五谷豆浆的做法

五谷豆浆、东旭粮油(优质商家)、五谷豆浆的做法：德州东旭粮油，食疗五谷养生粉代理加盟，低温烘焙熟五谷杂粮批发春雷健康饮品现磨豆浆原料现面向全国广招代理加盟商！

品名：红枣薏米饮品

配方：红枣、薏米、燕麦

净重：30g、包

功效：补祈养血、健脾祛湿

天然饮品，无任何添加剂！

春雷五谷现磨豆浆饮品致力于杂粮产业已逾15年，期间一直以打造健康杂粮，崇尚纯田然食品，无任何添加，现磨豆浆小料包直销商，现有产品包括：五谷杂粮礼盒、450g真空包装生杂粮、低温烘焙熟五谷杂粮、现磨五谷豆浆原料专用小料包、春雷五谷养生粉等；春雷产品厂家直销，支持批发，现面向全国广招代理，欢迎各位朋友来电咨询！

### 红枣--天然维生素丸

补中益祈，养血安甚。红枣含有丰富的蛋白质、维生素和微量元素等，有“一日吃仨枣，红颜不显老”之说

### 薏米--美容祛斑好帮手

健脾渗湿，除痹止泻，清热排脓，现磨豆浆小料包生产商，富含蛋白、粗纤维、钙、磷、铁等微量元素及维生素B1、B2等。有使皮肤光滑、减少皱纹、消除色素斑点的功效。低脂、低热量，是减肺的醉佳主食。薏米，在中药里称“薏苡仁”，《神农本草经》将其列为上品，它可以治湿痹，利肠胃，消水肿，

健脾益胃，久服轻身益祈。

五谷豆浆有黄豆浆、花生豆奶、芝麻黑豆浆、芝麻蜂蜜豆浆、核桃杏仁豆浆等各类通过技术制作而成的五谷杂粮，通过各种比例配置的多样五谷豆浆。其中黄豆浆具有补虚、清热化痰、通淋、利大便、降学压、增如汁的功效，而花生豆奶具有润肤，和肺气，补虚之功效，芝麻黑豆浆也可以使乌发养发，润肤美颜，补肺和气，滋补肝shen、润肠通便、养血增ru。豆浆冰糖米粥具有养颜润费，和肺气之功。芝麻蜂蜜豆浆也具有养颜润肤、养发功效。总之，五谷豆浆是一款健康、绿色而又时尚的饮品。

江西现磨豆浆小料包-东旭粮油优价更优-现磨豆浆小料包代加工由德州市东旭粮油调味品有限公司提供。德州市东旭粮油调味品有限公司（[www.dzdxly.cn](http://www.dzdxly.cn)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！