

河南郑州东北大米厂家东北大米团购丹雷福利大米厂家

产品名称	河南郑州东北大米厂家东北大米团购丹雷福利大米厂家
公司名称	河南丹雷实业有限公司
价格	3.00/斤
规格参数	品牌:丹雷 型号:5斤 产地:东北
公司地址	郑州市航空港区机场附近
联系电话	0371-89997363 13137738312

产品详情

郑州东北大米厂家批发市场在哪里，郑州大米厂家团购，，郑州东北大米供应商市场，郑州丹雷福利大米厂家市场 大米分籼米、粳米和糯米三类。籼米由籼型非糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形或细长形。根据籼米的收获季节，分为早籼米和晚籼米两种。粳米由粳性非糯性稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。根据粳米的收获季节，分为早粳米和晚粳米两种。糯米由糯性稻谷制成，乳白色，不透明，也有呈半透明，粘性大，分为籼糯米和粳糯米两种：籼糯米由籼型糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形或细长形；粳米由粳性稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。什么是糙米？为什么说糙米营养**比精制大米高？稻谷由谷壳、果皮、种皮、外胚乳、糊粉层、胚乳和胚等各部分构成。糙米是指脱去谷壳，保留其它各部分的制品；精制大米（即通常所说的大米）是指仅保留胚乳，而将其余部分全部脱去的制品。由于稻谷中除碳水化合物以外的营养成分（如蛋白质、脂肪、纤维素、矿物质和维生素）大部分都集中在果皮、种皮、外胚乳、糊粉层和胚（即通常所说的糠层）中，因此糙米的营养**明显优于精制大米。随着营养科学知识的普及，糙米已越来越受到人们的重视和喜爱，并被视为“文明病”的克星，一股食用糙米热潮正在逐步形成。什么是勿淘米？为什么说勿淘米的营养**比糙米高？勿淘米是应用现代高科技碾制技术与仿生休眠保鲜包装技术获得的发明，全称为留存胚与糊粉层的勿淘米。其将没有食用**或**不大，却可能长期食用对人体有害的果皮、种皮、外胚乳三层保护组织全部去尽，而将具有营养作用的胚芽与糊粉层部分较大限度的留存，在洁净状态下规范生产，并采用仿生技术进行休眠保鲜抗菌包装，食用时为保全营养不可以淘洗。其出成品率较免洗胚芽米提高约8%，生产成本每吨将降低达600多元，其单位重量较糙米*有营养，开封信用较稻谷现场磨米*鲜香。具备现代主食时尚 - - - “鲜”、“绿”、“净”、“便”、“全”、“香”、“廉”七大特点，即新鲜、纯净无杂质、食用方便、营养全面、口感新香、价格相对低廉。具有其他同类产品*高的性价比。

什么是大米的食用品质？与哪些因素有关？大米的食用品质是指大米在熟制过程中和食用时所表现出的各种性能，如色泽、滋味、软硬等。影响大米的食用品质的因素很多，诸如品种类型、加工工艺新陈度、糊化温度、直链淀粉含量、胶凝度等。其中直链淀粉含量在18%-25%之间，煮熟后粘性低，吸水性强，出饭率高，米饭颗分明食用品质较差；粳米直链淀粉在19%-18%之间，煮熟后粘性较大，吸水性中等