# 廊坊收购过期小米 硕达回收

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 廊坊收购过期小米 硕达回收 |
| 公司名称 | 保定市清苑区硕达再生资源收购站 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河北省保定市清苑县阎庄工业区 |
| 联系电话 | 13930801269 |

# 产品详情

小米补硒保护儿童的视力。人的视膜含硒量为7微克，视力敏锐的鹫鹰的视膜含硒量是人的100倍。补充硒，提高视膜的硒含量，有助于提高儿童的视力。另外，硒在视膜中就象一种“ 警报 ”与“ 开关 ”装置，只需微量的生物电流即可引起瞳孔的快速收缩，使水晶体变圆，减少强光及辐射进入眼内，保护视膜中心部，可以防止对视神经的损伤。

小米补硒保证儿童机体的氧供给量。能把氧带给机体的每一个细胞，使每一个细胞都能行使正常功能。硒提高了红细胞的携氧能力，就避免了儿童因细胞缺氧反映出的易疲劳，精力不充沛等现象。特别是改变因大脑缺氧而产生的易困乏，思维迟钝等状态。

小米是碱性谷类，身体有酸痛或胃酸不调者也可常吃。它养血，可以使产妇虚寒的体质得到调养，可以让产妇有虚构的营养。还能解除口中异味，减少菌滋生。小米的丰富氨基酸。小米对泛胃、呕吐、消化系统及身体虚弱，都有帮助。若是泻肚子，可把小米炒过再煮，消化系统不好或呕吐时，可用小米熬成粥吃，怀孕妇女若是早晨有不适，或在产后调养，可把小米熬成粥，常常吃。

黄米本是北方一种粮食，是糜子或黍子去皮后的制成品，因其颜色发黄，因此统称为黄米。糜、黍在植株形态上区别较小，由糜子加工成的米没有糯性，陕北老百姓称其为“ 黄米 ”或“ 糜米 ”，由黍子加工成的米有糯性，陕北老百姓称其为“ 软米 ”。蒙古族喜欢食用的“ 炒米 ”由糜米制作而成，东北人喜欢吃的“ 年糕 ”是由软米制作而成。