

## 姿蕴【颗粒饱满】大米品牌辽中大米

产品名称	姿蕴【颗粒饱满】大米品牌辽中大米
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

大米中含碳水化合物75%左右，蛋白质7%-8%，脂肪1.3%-1.8%，并含有丰富的B族维生素等。大米中的碳水化合物主要是淀粉，所含的蛋白质主要是米谷蛋白，其次是米胶蛋白和球蛋白，大米品牌，其蛋白质的生物价和氨基酸的构成比例都比小麦、大麦、小米、玉米等禾谷类作物高，辽中大米，消化率66.8%-83.1%，鸭田稻大米厂家直销，也是谷类蛋白质中较高的一种。

轻度变质的大米，从外表基本上是看不出什么变化的，怎么判断呢？

看淘米水的颜色：如果是淘米水的颜色发黑、发绿，建议不要食用。

看大米顶端的米胚：一般来说米的顶端发黑，说明大米已经过了安全食用期了。

问味道：把大米用一个塑料袋密封起来，一段时间过后再闻味道，如果没有大米的清香反而有异味，大米采购，那就需要谨慎了，说明大米已经变质了。

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，因此糙米的营养价值明显优于精制大米。

姿蕴【颗粒饱满】(图)-大米品牌-辽中大米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！