

# 温州小包装大米工厂直销

生成日期: 2025-10-23

小米，一般小米是明亮自然的黄色，具有圆形光泽。轻轻捏一下，手不会染黄。如果小米用姜黄或地板黄等色素染色，轻轻捏一下手上就会发黄，或者将少量小米放入杯中，加入少量水，摇匀静置。如果水变黄了，可以说小米已经染色了。(1)硬度：米晶粒的硬度主要由蛋白质的含量决定。米晶粒硬度越强，蛋白质含量越高。越透明。一般新米比老米硬，低水分米比高水分米硬，后期米比前期米硬。(2)看腹白：大米的腹部往往有一个不透明的白斑，称为大米纹路的“心白”，外腹部的“外白”。白色部分的米蛋白质含量较低，淀粉含量较多。一般水分含量过高的水稻，收获后还没有成熟，还不够成熟，有一个很大的白肚子。(3)看爆腰：爆腰是米在干燥过程中快速受热造成的，在快速受热现象后，米的内外收缩失去平衡。宝瑶米外烂内生，营养价值降低。因此，在选择米时，请仔细观察米颗粒的表面。如果米晶粒上出现一条或多条横向裂纹，则表示是爆腰米。籼米的主产区大多在广东、湖南、江西、四川等地，常见的泰国香米、丝苗米都属于籼米。温州小包装大米工厂直销

有营养的几种米、米饭是我们较常吃的主食。我们经常通过味道来区分米，但很少关注米的品种和营养效果。1. 粳米是较有营养的食物。普通大米，也叫粳米或细米，通常用来煮米粥，呈半透明椭圆形或卵形，产量高。米谷物膨胀小但有粘性。平时食用的米和粳米富含淀粉、蛋白质、脂肪、维生素b1、烟酸、维生素C、钙、铁等必需营养素。可以提供人体所需的营养和热量。2. 较排毒的是糯米。又名江米，因其香甜粘稠的口感，常被用来制作风味小吃，在我们中间很受欢迎。糯米中富含蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素b2、大量淀粉等营养成分。温州小包装大米工厂直销买大米时，需要选择腹白比较小的大米，这种大米营养价值更高、饱腹感更强。

粳米:粳米是由非糯粳稻制成的米。米粒一般呈椭圆形或圆形。米粒饱满饱满，横截面近圆形，长与宽之比小于2，颜色糯白、呈透明或半透明，质地硬而有韧性，蒸煮后粘性和油性大，松软可口，但出米率低。粳米根据收获季节，分为早粳米和晚粳米。早粳米呈半透明状，腹白较大，硬质粒少，米质较差。晚粳米呈白色或蜡白色，腹白小，硬质粒多，品质较好。粳米主要产于我国华北、东北和苏南等地。有名的小站米、上海白粳米等都是优良的粳米。粳米产量远较籼米为低。

籼米是由籼米非糯制成。米叫籼米。米为细长形或长圆粒形，长者身长7毫米以上。蒸煮后，大米产量高，粘度小。米易碎，加工时容易破碎。它的横截面是扁圆形的，颜色是白色透明的，但也是半透明不透明的。根据水稻收获季节。米款，分为籼米年初和籼米年末。籼米-米粒宽而短，呈粉白色，大腹白，多粉质，质脆，比籼米粘度小，品质差。籼米-米后期，颗粒细长略扁，质地细腻，一般透明或半透明，小腹白色，硬颗粒多，油性大，品质好。在国际市场上，按照籼米、米粒的长度，有长粒米和中粒米。长粒米粒形细长，长宽比一般大于3，蜡白色一般透明或半透明。酥脆，油润，软韧，煮后不粘手，细腻可口，是籼米中品质较好的。广东省产的梅绮、四妙和美国蓝冠均属昌黎米。中粒米粒形圆，略厚于长粒米，长宽比为2~3。一般呈半透明状，腹部多白，多粉质，煮后松散，口感粗糙。质量不如昌黎米。中国湖南、湖北、广，江西，四川等省生产的大米属于中利米。美国的齐奈斯也属于中利米。根据泰国米的长度，可分为四种类型：长型(7毫米以上)、长型(6.6~7毫米)、中(6.2~6.6毫米)和短(6.2毫米以下)。籼米的吸水性较强，煮饭时要比粳米多加一些水，涨性要比粳米好，所以出饭率高。

如何淘米更科学？米不宜多冲，因为米中含有一些溶于水的维生素和无机盐，而且很大一部分都在米颗粒的外层。更多的冲刷、用力擦洗和过度搅拌会导致米颗粒表面的大量营养物质随着水流流失。同时米不宜长时间浸泡。如果淘洗前长时间浸泡，米颗粒中的一些无机盐和可溶性维生素会溶于水，淘洗后损失更大。米精练过程中，维生素B1的损失率可达25%-50%，维生素B2和烟酸的损失率可达20%-25%，蛋白质、脂肪和糖也会有不同程度的损失。另外米长时间浸泡后容易断裂。因此，在擦洗米时，较好用冷水清洗，而不是用自来水或热水。应尽可能减少用水量和淘洗次数，以去除沉淀物，不要用力摩擦和过度搅拌。如果米煮开后浸泡，应将浸泡好的米水和米一起放入锅中。淘米时，较好用凉水淘洗，不要用流水或热水淘洗。温州小包装大米工厂直销

虾稻米比普通大米含糖量低，非常适合对身体有严格要求的人群食用。温州小包装大米工厂直销

哪种大米好吃？大米主要指籼米(机米)、晚籼米、早粳米、粳米、糯米。优良米品牌产品，米粒饱满，干净有光泽，纵向凹槽较浅。米颗粒破碎时，其横截面呈半透明白色。闻起来很新鲜。蒸熟后，米粒有光泽，有嚼劲，有香味。劣质的米、米粒不饱满、不细，纵向沟槽较深，无光泽，破碎的米颗粒保持褐色或灰白色。米霉变谷物多为绿色、黄色、灰褐色、赤褐色，光泽差，组织疏松，有霉味或其他异味。味道清淡，粗糙，粘度低。这也是陈米的特点。糯米、中粒糯米呈长椭圆形，粳糯米呈椭圆形，均呈乳白色，不透明。蒸煮时吸水率及胀性较小，粘性和光泽强。一般掺有其他大糯米的掺假糯米可以用碘酒浸泡一段时间，然后用清水清洗。糯米是紫色的，而糯籼米或粳米是蓝色的。温州小包装大米工厂直销

江苏景山生态有机农业有限公司主要经营范围是食品、饮料，拥有一支专业技术团队和良好的市场口碑。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下景山香，虾稻米，紫籽香1号，景山猫大米深受客户的喜爱。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。江苏景山大米秉承“客户为尊、服务为荣、创意为先、技术为实”的经营理念，全力打造公司的重点竞争力。