

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 西北地区稻米保湿保鲜技术研究

请输入查询关键词

科技频道

搜索

西北地区稻米保湿保鲜技术研究

关键词: 稻米 保湿 减碎

所属年份: 2004

成果类型: 应用技术

所处阶段: 初期阶段

成果体现形式: 新技术

知识产权形式:

项目合作方式: 技术服务

成果完成单位: 国家粮食储备局武汉科学研究设计院

成果摘要:

西北地区这些省区的稻谷以14.5%左右的水分入库存放2~3年后,水分会降到10%左右。稻谷在储存中的失水,造成稻谷的爆腰率显著增加,出库后加工的商品率<50%,碎米率高达30%以上,而且大米的口味变差。长期以来一直没有好的方法来解决上述问题,造成粮食资源的损失,给粮食收储企业和加工企业造成经济损失。国家粮食局武汉科学研究设计院根据西北地区特殊气候条件和稻谷的特点,研究出专门技术,可以防止稻谷的水分散失导致稻谷收获后的失水而造成的损失,改善大米的食用品质,可以减少加工过程的增碎,提高整精米出品率2个百分点以上,提高稻米的商品价值,提高稻谷储藏企业和加工企业的经济效益。

成果完成人: 谢科生;谢健;刘化;曹国锋;陈璇;马振中

[完整信息](#)

行业资讯

- 新疆特用玉米示范推广与加工利用
- 复合型生化秸秆颗粒饲料开发
- 优质蜜源基地建设及蜂产品开发
- 甜菜种子加工技术开发
- 高密度高蛋白防霉变饲草加工技术
- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发

成果交流

推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特...](#) 04-23
- [生姜深加工产业化孵化技术开...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管...](#) 04-23
- [特种有机食品苜蓿芽菜工厂化生产](#) 04-23
- [优质粘玉米品种选育、栽培及...](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布