

□王迁

## 纯正东北五常新米5kg/袋 市场价98元 码帮价75元

### 三餐最重要 好米精细选

大米是我国消费者最常吃的主食。现在无论南北，米饭早已经是老百姓一日三餐吃的最多的主食。在消费者观念中，五常大米早就已经是我国出产最好稻米的代名词。市场上各色品牌的五常大米琳琅满目，往往一个地区市场上十几种不同品牌不同价位的五常大米。消费者遇到众多的五常大米时，选择却成了难题。

记者了解到，目前市场上五常大米良莠不齐，很多经销商将五常大米与其他地方的米混合。标上五常大米的标志蒙骗消费者。很多消费者不敢买五常大米，也是因为市场上鱼龙混杂不好区分，而自己又没有能力去鉴别，一些不良商家以次充好。在全国范围来看，五常大米市场十分混乱。消费者根本不敢买五常大米。

### 产量小成本高 纯正五常很难找

现在在黑龙江五常县，有证的大米加工厂有二百多家，无证的大米加工厂也达到二百家，一位当地的大米加工厂负责人曾对媒体说过，全国打着五常稻花香的大米，有将近几百万吨，远远高出了五常大米每年60万吨的产量，一些不良商家会从五常周边地区，比如呼兰、榆树地区，收购普通大米，或者用长粒香，冒充稻花香。

目前市场上低于七元每斤的五常香米都不纯正，为什么这么说呢？花稻花香二号，现在在东北的，厂收购价，已经飙到五元以上，接近六元的价格加上经销商代理商分销商，各个层级的成本费用加在一起最终成本价在七元左右，所以说市场上低于七元每斤的五常大米都值得怀疑。

### 纯正五常稻花香 米中精品餐桌首选

五常稻花香大米做成饭食味清淡略甜，绵软略粘，芳香爽口，饭粒表面油光艳丽，剩饭不回生，是百姓餐桌上的首选，是日常

生活中做米饭的佳品。

五常大米营养丰富，含有大量的淀粉。五常大米里面还含有7%—8%的蛋白质，据计算，对于一个在办公室工作的成年人来说，如果每天吃400克大米煮成的饭，就能获得30克蛋白质，相当于每日需要量的二分之一左右。五常大米中还含有人体必须的维生素B1、维生素B2、维生素PP，以及钾、磷等矿物质，维生素B1对于人们的工作效率和情绪都很重要，如果缺了它，人就会感觉疲乏无力、肌肉酸痛、腿脚麻木、情绪沮丧。

长期以来，中医一直认为以大米煮粥常食，可补中益气，健脾养胃，益精强志，强壮筋骨，和五脏，通血脉，聪耳明目，止烦，止渴，止泻，是膳食的“第一补物”，大米能提高人体的免疫功能，促进血液循环，从而降低患高血压的几率。此外，大米米糠层的粗纤维分子，有助于胃肠蠕动，对胃病、便秘、痔疮等有比较好的食疗功效。



东北五常大米5KG/袋  
市场价98元 码帮价75元

## 最正宗的章丘龙山小米码帮开卖啦

### 龙山贡米 营养滋补佳品

本周，济南人最喜爱的正宗章丘龙山小米新鲜上市了。龙山小米取自章丘龙山镇地区，自古以来就是济南甚至山东的骄傲，成为历代皇室的贡品，在清代被列为四大贡米之一。相传乾隆皇帝下江南的时候，选中了龙山小米，此后一直是皇室的贡米，而普通老百姓也就无从食用了。

解放后，龙山小米多次获得省内外农产品大奖。在消费者心目中有着极高的地位。几乎每个家庭中都备有小米。而龙山小米这个小米中的极品更是得到了老百姓的追捧。小米的品种很多，按米粒的性质可分为糯性小米和粳性小米两类。龙山小米谷壳色浅，皮薄，出米率高，米质好。龙山小米色泽金黄、质粘味香、悬而不浮、油而不腻、入口爽滑，龙山小米熬制出来的小米粥，上面漂着一层厚厚的“米油”，给婴儿吃更是非常有营养。所以龙

山小米熬出来的粥营养丰富，有“代参汤”的美称。我国北方许多妇女在生育后，都有用小米加红糖来调养身体的传统。

龙山小米的营养价值尤其体现在新米上，刚刚打出来的新米营养尤其高。据权威机构测定，其淀粉含量66.85%—69.76%，蛋白质含量达11.2%—13.4%，脂肪含量4.5%—5.85%，比普通小米高1%—3%。所含蛋白质、脂肪均高于大米、面粉。人体必需的8种氨基酸含量丰富而比例协调。如赖氨酸0.22%—5.24%，蛋氨酸0.4%，色氨酸0.25%，亮氨酸1.87%，苏氨酸、异亮氨酸及缬氨酸等含量在0.42%—2.88%之间。维生素的含量亦较丰富，而粗纤维的含量又是几种主要粮食作物中最低的。所以特别适合产妇、幼儿及老人补身体。

### 市场逐年热追捧 正宗龙山米难寻

虽然说龙山小米是市场上的宠儿，深受

消费者追捧，但在山东市场上打着龙山小米旗号的大多不正宗。很多都是由外地小米甚至掺杂陈米的劣质米。目前真正的龙山小米产地非常集中，主要在章丘龙山镇方圆不足5公里的范围内。

说到龙山镇这方圆不足5公里的地区，地理位置十分优越。土层深厚，土质为黄壤，质地较肥沃，加之其地理环境和气候条件较为适宜谷子的生长和发育，具备了形成龙山小米优良品质的得天独厚的条件。在这种独特土质水文条件下生长出来的小米，就具备了龙山小米著名的色泽金黄、香味浓郁的特点，得到了自古以来老百姓口口相传的美名。

齐鲁晚报·码帮本次与章丘市农业局合作，将龙山小米唯一指定的开发商：龙山小米开发有限公司合作，将今年第一时间打出晾晒的首波新小米率先推入济南市场，将百分百正宗龙山新米奉献给消费者，实在是广大码帮会员的口服。



规格	市场价	码帮价
龙山小米1kg装	30元	25元
龙山小米2.5kg装	75元	58元
龙山小米5kg斤装	150元	115元

## 赤峰科尔沁月子小米2kg/袋 市场价50元 码帮价40元

### 绿色草原 悉出天然

科尔沁草原又称科尔沁沙地。气候冬寒冷，夏炎热，春风大。年均降水量360毫米。全区日照2900小时，日照率达67%。植被丰富牛羊成群。在这种未经耕地开采过的地区种植小米，利用多年生成的牲畜有机质土壤培育小米，使小米的营养成分达到最佳。科尔沁气候寒冷，小米生长缓慢，营养物质能够扎实地积累到谷粒当中。

赤峰的气候条件也决定了根植于赤峰旱坡地的粟和黍耐干旱、抗倒伏、适应性强、品质优良等特点，致使当地小米加工后的小米颗粒大、粒形圆、晶莹透明，品质非常高。所以有“散汉杂粮，悉出天然”一说。正是由于赤峰的小米适口性好、营养丰富，非常适合妇女小孩食用，当地有月子小米的说法。

刚刚打出来的赤峰新小米营养尤其高。据权威机构测定，其含有人体必需的8种氨基酸含量丰富而比例协调。如赖氨酸0.22%—5.24%，蛋氨酸0.4%，色氨酸0.25%，亮氨酸

1.87%，苏氨酸、异亮氨酸及缬氨酸等含量在0.42%—2.88%之间。维生素的含量亦较丰富，非常适合体质虚弱的人食用。

### 秋冬滋补 美味小米

小米粥是健康食品。可单独煮熬，亦可添加大枣、红豆、红薯、莲子、百合等，熬成风味各异的营养品。小米磨成粉，可制糕点，美味可口。将小米、紫米、玉米碴、红豆、绿豆、花生豆、红枣一起煮至黏稠状，这种粥营养较全面，富含丰富的碳水化合物、蛋白质、脂肪、微量元素和维生素，尤适宜食欲欠佳、肠胃不好以及贫血的人食用。

小米南瓜粥、小米红枣粥是北方秋冬季经常吃的家常粥品。将小米泡半小时泡透的同时将红枣用刀割开去核。凉水入锅将红枣和小米倒入，大火烧开后小火慢熬，熬到红枣将近花开，小米稀烂稀烂的，关火出锅，这时候慢慢会有米油凝结。也可根据个人需要放入枸杞、桂圆肉或核桃、白果等滋补食品。



赤峰科尔沁月子小米2KG/袋  
市场价50元 码帮价40元

### 购买方式

#### 在线购买:

码帮商城<http://mabang qlwb.com.cn>

#### 现场购买:

1、每日9:00—17:30御品堂(舜耕山庄南邻,舜耕路28号,乘坐39、48、64、66、110、152、K100、K169路在舜耕会展中心站下车向南走100米路东)电话:88803333

2、每周六9:00—17:00码帮会员中心(经十路16122号山东省食药监局东20米副楼坐电梯至2楼,如走楼梯请到4楼)乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车向东40米)

客服电话:  
0531-85196828 85196137  
码帮商城官方QQ群:343348973