



## 科学研究

科技成果 &gt;&gt;

学术交流 &gt;&gt;

创新中心/创新联盟 &gt;&gt;

科研平台 &gt;&gt;

您当前所在的位置: 首页 &gt; 科学研究 &gt; 科技成果 &gt; 科技成果

## 加工所联合钟祥兴利公司等单位制定国内首个米茶类食品加工标准

发布日期: 2023-03-15

来源: 原创文章

作者: 史德芳

日前,由加工所联合钟祥兴利股份有限公司等单位编制的《茶米加工技术规程》团体标准正式发布实施。这是我国首个对米茶这一传统食品进行工业化生产规范指导的技术标准。

钟祥兴利股份有限公司是我院重点合作的“五五”工程推进企业,也是食用菌加工团队服务的科技特派员工作站驻点单位。米茶是湖北等地别具特色的传统民间食品,是以大米为主要原料,经焙炒干燥制得,煮出来的米茶将米香味、焦香味融为一体,别具特色,还具有清凉解暑、开胃、降血糖、增强免疫等功能,是典型的长寿食品。“茶米”是“米茶”的升级版,是将米茶传统作坊式工艺升级为工业化生产模式制得的方便食品,并与香菇、葛根等药食同源食材融合,大大提升了其健康功效。

该标准的发布实施,有利于提高传统米茶食品工业化、标准化水平,对提高米茶品质,满足大健康产品市场需求,助力湖北稻米资源深度利用具有重要意义。



上一篇: 经作所花卉团队在国际学术期刊《Biology》上发表月季抗病研究文章

下一篇: 经作所蔬菜团队在国际学术期刊《International Journal of Molecular Sciences》上发表辣椒叶片发育研究文章



新闻中心



通知公告



信息门户



电子期刊



图书馆



科技期刊

