

广西农家月子米商家

生成日期：2025-10-28

硒是一种微量元素，具有抗恶性细胞、抗氧化、增强人体免疫等功效，素有“生命火种”、“长寿元素”、“心脏保护神”等美誉。因为硒在人体内无法合成，所以要满足人体对硒的需求，就需要每天补充硒。富硒小米的五大优势：一是产地优势：富硒小米生产在含硒量较高地区，这里土层深厚，土壤肥沃，昼夜温差大，光热资源丰富。二是技术优势：科学种植喷施富硒技术。在谷子生殖生长的旺盛时期，人工喷施硒溶液，使硒元素进入植物籽粒。三是保健优势：富硒小米含有人体生命活动必不可少的硒元素。而硒元素已被科学家证实，具有提高免疫，消除自由基，保护心脑血管等保健功能；人食用富硒农产品可使四十多种疾病的发生率下降35%-50%。四是品质优势：富硒小米富含人体所需的多种氨基酸。色泽橘黄，油分浓厚，口味香醇，熬制的稀饭老少皆宜，特别是孕妇，儿童养身滋补的食品。山东沃行农业科技有限公司秉承着“标准、精细、超越、求精”的质量方针。广西农家月子米商家

小米在任何贫瘠的土地上都能生长，有极强的生命力。同是种子，数量越多，能量也就越大，生长的力量也就越强，谷物中数小米的生命力强，又是春种秋收，所以谷物优先选择小米。这也是从南到北女人生孩子都要喝富硒小米粥养身体，小婴儿辅食优先选择富硒小米汤的原因。小米以养脾胃来补虚损，是元气补法。无论是手术后特别虚弱的人，还是日常的体质偏颇，它都能应对。一碗小米汤里那么多的种子，就是用它们的生命力来强化你的生命力。富硒小米精华的部分，是熬好后那层米油米油是小米力量好的地方，它主要作用是养胃气，健脾胃，温肾阳。真正好小米熬好以后，稍微凉一些，米油会在表面结成一层皮。米油越厚，富硒小米的能量越足。米油，也是检验小米质量的直观标准。煮粥时千万别把那层粥油给熬洒了，不然粥就没什么作用了。广西农家月子米商家山东沃行农业科技有限公司企业价值观：以人为本，顾客满意，沟通合作，互惠互利。

新妈妈应该在饮食清淡的基础上多样化。月子粥是很好的选择。可与一些面汤、蔬菜、豆制品、鸡蛋、鸡肉等搭配使用，具有有益睡眠、促进消化、养颜养血等功效，更有效地帮助新妈妈顺利排出恶露，是科学坐月子的合理膳食谱。坐月子吃月子米是一种传统，也是温补身体很好的办法。或许你坐月子的时候也吃过。但是你知道怎么吃才能挖掘其很高的营养价值而且很利于产妇吸收吗？很多人都会说煮粥吃呀。那你知道这煮粥还有很多讲究吗？产后身体虚弱，用月子米粥煮是常见的吃法。也是比较适合产妇的。但是煮粥时就有一些你可能忽略的地方，因此使月子米的营养价值大打折扣了。中国北方的许多妇女有一个传统，就是产后用小米和红糖来养身。小米粥有“代参汤”的美誉，营养价值丰富。因为小米不需要精制，它能保存很多无机盐和维生素。小米中的维生素B1是大米的几倍，小米中的无机盐含量也高于大米。但是，市面上销售的小米种类繁多，普通小米也能被称为月子米。为了确保妈妈们买到良心、健康、营养的月子米，给各位妈妈们准备了鲁乡裕的月子米。

有机小米的营养价值很高，富含蛋白质、脂肪及维生素，其蛋白质含量比大米高。脂肪、碳水化合物含量都不低于稻、麦。还含有一般粮食中不含有的胡萝卜素，维生素B1的含量位居粮食。所以，小米煮粥也被叫做“代参汤”。下面鲁乡裕为您介绍8款香、甜、润的小米粥，各位妈妈们不妨熬上一款给宝宝们冬季进补！1. 有机小米南瓜粥（适合8个月以上宝宝）原料：小米150克、南瓜300克做法：南瓜去皮切丁，小米淘洗干净，放入电饭煲浸泡1小时后，熬煮至软烂即可。2. 有机小米山药粥（适合1岁以上宝宝）原料：山药45克、有机小米50克、白糖做法：1、把山药洗净削皮，切成小块；小米用水洗净。2、锅中加1000ml水烧开，放入小米煮5分钟，放入山药一起煮，大火煮5分钟，小火煮15分钟，放入适量白糖调匀即可食用。“质量优先，用户至上，以质量求发展，与用户共创双赢”是山东沃行农业科技有限公司新的经营观。

鲁乡裕家庭农场所所在的蓼坞村，始建于宋朝。土质富含天然富硒等多种微量元素，该村自古就有种植谷子的传统，生产农家富硒小米，至今还保留着给谷子脱粒的原始工具——砬臼和石碾等。这里的人们一直保持着日常生活中喝小米粥、妇女坐月子吃小米饭、生了孩子送米等习俗，因此山东杂粮小米也被称为月子米。“鲁乡峪小米”，正是传承和遵循古法，生产出的地道绿色产品。鲁乡裕家庭农场主要为大家提供山东杂粮小米、农家富硒小米、富硒有机小米、月子米等鲁乡裕蓼坞小米。淄博淄川的蓼坞小米是在淄博淄川区寨里镇蓼坞村的天然富硒山区生长的小米才是蓼坞小米。其中规模化古法种植的只有鲁乡裕蓼坞小米，才是整个育种-播种-田间管理-收获古法种植蓼坞小米。山东沃行农业科技有限公司地理位置优越，拥有完善的服务体系。广西农家月子米商家

山东沃行农业科技有限公司为实现企业的宏伟目标,将以超人的胆略,再创新的辉煌。广西农家月子米商家

小孩子腹泻先别吃药，喝点小米粥油曾经看到一个中医小儿**的采访，他说对小儿腹泻，小米油就特别管用。小孩子如果是因为脾胃虚寒，消化能力弱导致的腹泻，热热的连着粥油这层皮喝下去，喝几次就能好。因为孩子消化能力弱，脾胃的力量就弱。小米本身就是温性的，它在任何贫瘠的土地上都能生长，它具有极强的生长之力，所以气往上提了，腹泻就会慢慢止了。《本草纲目》中记载，富硒小米“治反胃热痢，煮粥食，益丹田，补虚损，开肠胃”。经常有胃灼热，反胃，呕吐的话，也适合喝小米粥油，润养脾胃。如果大人是虚寒性的腹泻，煮小米粥的时候加一些生姜、红糖进去，驱寒的效果也很好，红糖能补气，富硒小米健脾胃补虚损，总比吃药来的舒服些。消受不了大补之药的肾阳虚（多表现为精力不济，腰痛畏寒等），日常多喝一些小米粥油也可以温补气阳。脾胃、肾阳双补，所以富硒小米很养人。农村有很多孩子吃得没城里孩子好，但是他们吃的都是新鲜的谷物，没有陈粮，所以长得很结实。广西农家月子米商家

鲁乡裕,鲁乡裕蓼坞小米,蓼坞小米,鲁乡裕五谷杂粮是山东沃行农业科技有限公司今年新升级推出的，以上图片*供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话。