



亘古以来,民以食为天。大米,人之主食,关乎人之生命、人之健康;人类为了生存、健康,追求“吃饱、好吃、吃好”。“吃营养、吃健康、吃味道”已成为新的饮食潮流。进入21世纪,袁隆平杂交稻产量屡创新高,为我国乃至世界粮食产量创下汗马功劳。与此同时,在“追求产量”的基础上,又进一步“追求质量”。其中,袁隆平院士领衔的研究团队开发生产的“发丫红”发芽糙米更是掀起了人类第二次“营养革命”。

院仕食品的袁农1号 你了解多少?



糙米营养远超精制大米

稻谷由谷壳、果皮、种皮、外胚乳、糊粉层、胚乳和胚等各部分构成。糙米是指只脱去谷壳,而保留了其他各部分的制品。精制大米是指仅保留胚乳,而将其余部分全部脱去的制品。把糙米浸入水中,几天后可以发芽。精制大米如果浸入水中,泡

几天就烂掉了。这说明糙米是具有生命活力的。追溯起来,对于糙米,我国古代的《本草纲目》已有相关记载,称其能“消烦活中,益精健脾,活五脏”。从现代营养学角度而言,由于稻谷中除碳水化合物以外的营养成分(如蛋白质、脂肪、

纤维素、矿物质和维生素)大部分都集中在果皮、种皮、外胚乳、糊粉层和胚(即通常所说的糖层)中,因此糙米的营养价值明显优于精制大米。随着科学知识的普及,人们以前独喜精制大米的偏见已逐渐得到纠正,糙米已越来越受到人们的重视和喜爱。

“发丫红”发芽糙米应运而生

袁隆平院士在攻克水稻高产难关后,又着手研究稻米的营养价值。他带领“发丫红”团队,从2004年开始研究发芽米,并远赴日本实地考察,历经六年,终于在2010年研发出“发丫红”发芽糙米。

“发丫红”发芽糙米是中国杂交水稻之父袁隆平院士领衔的研究团队领衔研发,是以袁隆平研发的杂交稻红稻、紫稻为主要原料,利用生物活性技术,激活稻米中休眠的多种营养物质

和纤维素,采用具有自主知识产权的稻谷发芽生产新工艺,通过先进的现代加工设施生产出来的新产品。“发丫红”是世界独创含谷壳保护的糙米发芽新技术,获得国家发明专利。经“2010年中国中部(湖南)国际农博会”组委会评选,隆平粮社“发丫红”米等系列产品被评为“金奖”。

2010年金秋时节,袁隆平院士听取“发丫红”糙米最新研制成果汇报时,连声称赞“发丫红”好,并欣然题写“发丫红,鲜活

米,营养,健康”题词。为了让“发丫红”造福于民,袁隆平院士亲临农博会宣传,引得消费者纷纷追捧。

现代科技研究表明,“发丫红”发芽糙米不仅富含钾、钙、镁、铁、锌等微量元素,其γ-氨基丁酸、维生素含量更是普通大米的5倍,食物纤维含量高达6倍。由于其含有丰富的营养成分,因而被广大民众誉为“米黄金”。



紫鹊界梯田

发扬袁老精神推出袁农1号

为了纪念袁隆平院士,感恩袁老在粮食研究领域做出的巨大贡献,2023年9月24日,院仕食品和湖南农业大学、隆平粮社达成战略合作,共同成立产学研合作基地。2023年5月29日,院仕食品与青岛种福田企(海水稻项目)达成战略合作,致力于发展特色化产业,助力乡村全面振兴,强力推进绿色农副产品、食品产业高质量发展,正式开启弘扬袁隆平院士发起的拓荒人计划,弘扬拓荒人精神!

我们致力于打造全国高端营养食品品牌,利用“发丫红”糙米的技术,并加以创新,推出发芽糙米藜麦膳食营养粉:袁农1号。袁农1号的原材料产地隆平粮社紫鹊界梯田种植基地,是“发丫红”糙米的原粮主产区,海拔500米至1100米,周边50公

里无污染。原生态刀耕火种,富含钙、铁、锌、硒等矿物质的地下水灌溉,被誉为“秦人梯田”,列入“中国非物质文化遗产和自然遗产”双名录,是6000余年稻作文化的活化石。这里气候、土壤、湿度适宜庄稼生长,袁老试验田中的水稻高达2.2米,亩产可达1200千克至1500千克;藜麦在紫鹊梯田上种出七种颜色,发芽率高达99%。袁农1号利用其中的稻米和藜麦,原料天然,品质卓越。

袁农1号,富含四大成分:γ-氨基丁酸(GABA)、谷胱甘肽、阿魏酸、前花青素。口感香醇浓厚,每一口都是对味蕾的极致诱惑。一杯入肚,不仅饱腹感满满,更让口腔间长久留香,回味无穷。这一款饮品,不仅美味可口,还能带来丰富的营养,并且有益于身体健康。

