

大家好，关于红枣期货交割标准是几级灰枣很多朋友都还不太明白，不过没关系，因为今天小编就来为大家分享关于红枣期货交割标准为现货几级的知识点，相信应该可以解决大家的一些困惑和问题，如果碰巧可以解决您的问题，还望关注下本站哦，希望对各位有所帮助！

本文目录

1. [红枣等级怎么分六星](#)
2. [为什么灰枣不是灰色](#)
3. [有一层灰的红枣好吗？](#)
4. [新疆灰枣挑选分级的方法](#)

红枣等级怎么分六星

以新疆灰枣特级划分为例：以纵径长度区分，横径宽度区分，简要说明就是一级比一级总体个头要大一些！果实越大，果肉肉质越差。

三级（三星级）长3cm以下，宽2cm以下，单果重4克以下。

二级（四星级）长3.1~3.3cm，宽2.1~2.3cm，单果重4.1~4.9克。

一级（五星级）长3.4~3.6cm，宽2.3~2.5cm，单果重5~6.4克，肉质肥厚。

特级（六星级）长3.7cm以上，宽2.6cm以上，单果重6.5克以上，肉质肥厚。

为什么灰枣不是灰色

灰枣得名是因为新郑枣在成熟变红之前，通体发灰，好似挂了一层霜，所以得名“灰枣”。起源于河南新郑，有八千余年栽培历史。后嫁接到新疆若羌。并不是枣的表面一定有灰的

灰枣来源于河南，后引种于全国各地，现多在新疆安家落户，它外形纤细美观，个头较小呈椭圆形，果实圆润饱满，晒干后为深红色，核小肉厚，肉实质脆，吃起来比红枣要甜一些。灰枣在成熟变红之前，好似挂了一层霜，通体发灰，所以得名“灰枣”。

有一层灰的红枣好吗？

40

收藏分享转发到头条复制链接微信微信扫码分享新浪微博QQ空间举报五楼我康特
对面

2019年08月16日

关注

这种灰是因为当地风沙大的原因，是尘土。他们当地都是在地上自然晾晒，夜里也不收，当地干燥几乎无雨，无需机械烘干。那些光亮的反而是机械清洗加工过的。在当地都买这种看上去蒙灰的。

这是没有加工的原生态大枣！新疆干旱少雨土比较大枣子表皮有浮土很正常的！吃之前清洗一下就能吃的，比那些表皮看起来油亮加工的枣子要好很多！

新疆的枣是在树上吊干的，这是由于新疆产枣区是在塔克拉玛干沙漠周边，当地独特的气候可以让枣在树上吊挂到干了再采收，在内地吊挂在树上不收会烂的。当然吊干的时候风沙会落到枣子上面，个体的枣农没有条件，所以不清洗就卖了。但是大企业会把枣子通过筛选分级，清洗，烘干，然后你买回来就能直接吃，这就是免洗枣。当然你也可以买带灰的枣自己洗后吃，没有问题的。

一般新疆本土人买大枣时都会买这种枣吃的，上面是一层土，这里气候干燥，雨水很少，粉尘飘飘，易附于枣面，加上大面积种植晾晒时会放在水泥或帆布上面，在包装入箱。这样对枣皮碰撞少不易碰破皮，吃时洗净就可以了。非常纯天然未抛光未沾水，口感好，打开时间长会变干，可以用水泡30分钟在蒸锅里蒸15分钟食用，不易上火味道很好的。

不过不管是超市买的加工清洗过的，还是买的原生态的，吃的时候都是要清洗过后才可以，所以如果表面的东西洗的掉，味道又没有变化，那就是原生态的了，洗不掉或者味道不对的话，还是丢掉好了。

新疆灰枣挑选分级的方法

新疆灰枣一般是按照红枣的大小来挑选分级的，分级标准:特级果实纵径在3.6厘米以上，一级果实纵径在3.3~3.5厘米，二级果实纵径在3.0~3.2厘米左右。

好了，关于红枣期货交割标准是几级灰枣和红枣期货交割标准为现货几级的问题到这里结束啦，希望可以解决您的问题哈！