

# 邢台小麦淀粉 黄河实业有限公司 小麦淀粉加工厂

产品名称	邢台小麦淀粉 黄河实业有限公司 小麦淀粉加工厂
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

## 产品详情

小麦粉就是我们常吃的主食面粉，小麦淀粉加工厂，小麦淀粉是经过许多道工艺加工而成的。

### 1.制作工艺不同：

小麦粉是小麦经过机器脱皮碾压成粉而形成的面粉，  
小麦淀粉是面粉用水洗出面筋后剩下的汤水烘干而成的粉，遇水会形成半透明的液体，也叫澄粉。

### 2.用途不同：

小麦粉是我们的主食，小麦淀粉公司，可做馒头 包子等各种面食。  
小麦淀粉主要用于勾芡和水晶馒头，水晶饺子的制作，淀粉还可以用作汤类的配料，使汤更黏滑。

### 3.营养成分不同：

小麦面粉中含有碳水化合物 脂肪  
蛋白质和膳食纤维等营养物质，小麦淀粉含有的营养物质只是小麦粉的一部分，主要是碳水化合物。

### 4.手感不同：

小麦粉摸起来很滑很舒服，很好揉搓。小麦淀粉虽然摸着舒服，但揉搓起来有瑟瑟的感觉，邢台小麦淀粉，很不顺畅。

### 5.色泽不同

小麦粉白里透着一点黄，是米白色的，小麦淀粉是正宗的白色

如果对小麦淀粉过敏的人一定不要吃，不能因为一些好处就经常吃，身体有问题还是要去看医生的。它有以下好处：还可以缓解女性的身体。经常食用小麦粉有利于缓解体内钙质的消耗，可以缓解一些老人的骨质疏松。小麦粉中含有的一些营养物质有助于人体降低患血管病。经常吃小麦粉可以提高肌肤的新陈代谢，使得人体内顺畅，小麦淀粉批发，对人的皮肤有很大的好处。

小麦淀粉和小麦面粉是一样的吗？

二者是不同的：小麦经磨制加工后，即成为小麦面粉，也称小麦粉或者面粉。而小麦淀粉毕竟是精粮，主要还是应用于食品做增稠剂、胶凝剂、黏结剂、或稳定剂等，也有的用其做淀粉糖(食用糖的一种，但比蔗糖健康)工业上应用不多。

小麦面粉按加工精度和用途不同分为等级粉和粉两大类：

(1)等级粉：按加工精度不同可分为特一粉、特二粉、标准粉、普通粉四类；

(2)粉：粉是利用特殊品种小麦磨制而成的面粉;或根据使用目的的需要，在等级粉的基础上加入食品添加剂，混合均匀而制成的面粉。粉的种类多样，配方准确，质量稳定。

邢台小麦淀粉-黄河实业有限公司-

小麦淀粉加工厂由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司是河南濮阳,面粉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在黄河实业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创黄河实业更加美好的未来。