

富硒石磨面粉精装

产品名称	富硒石磨面粉精装
公司名称	邯郸市福尔加斯富硒农产品购销有限公司
价格	158.00/盒
规格参数	
公司地址	河北省邯郸市丛台区人民路208号国贸中心B座1204号
联系电话	0310-2038777 15831070231

产品详情

富硒石磨面粉是在小麦的生长发育过程中，运用自主知识产权的富硒专利技术，（专利号：zl00114889.3）通过小麦吸收转化，生产出符合人们安全食用标准的富硒小麦，再用天然的石磨研磨加工而成。

硒是人体必需的微量元素之一，随着人们生活质量的提高，其对人体的重要性越来越多的受到人们的重视。硒元素具有防癌、抗癌；提高人体免疫力；延缓衰老、清除人体的有毒物质；预防多种疾病发生与发展的作用，被世界卫生组织称为“生命的奇效元素”和“生命的火种”。

富硒石磨面粉具有如下特点：

（一）含有人体必需的天然有机硒

硒具有预防克山病、大骨节病、心血管病、癌症、糖尿病等40多种重大疾病的作用。根据现在医学研究，硒在人体中的作用可归结为如下八大类：1、抗氧化作用（抗辐射、抗炎、抗衰老）；2、提高免疫力（抗病毒、抗癌）；3、维护甲状腺正常功能；4、促进生殖作用；5、拮抗重金属毒物作用；6、抗糖尿病作用7、抗血压作用；8、参与蛋白质、酶和辅酶的合成作用。

造成现代人缺硒的五大原因是：1、人体自身无法合成 2、环境缺硒 3、环境污染。4、饮食结构不合理。5、中老年人对硒的吸收能力差、消耗多。

现在市场上的补硒产品分为有机硒和无机硒两大类。无机硒产品具有用量准确的特点，但毒副作用大，不宜长期食用，而有机硒产品，无毒副作用，宜作为日常补硒的途径。本产品中含有的硒，是经小麦生理转化后的有机硒，对人体无毒副作用。

（二）面粉中营养丰富，保持小麦粉的原有品质

面粉是在在低速、低温度的状态下研磨而成。石磨制粉时石磨转速低，温度45度，并且皮心并重，使小麦在研磨中的遍数大为减少，麦胚的香味、蛋白质、胡萝卜素、碳水化合物、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、膳食纤维等营养物质完全保留，它不需要任何添加剂，使面粉的质量得到保证；现代钢磨面粉是采用离心浇铸的钢磨辊精研细磨，皮磨采用排列有序钢齿辊进行碾压式的高压大量取粉，并且磨粉机的运转速度快、温度高。由于钢辊研磨过于强烈、磨温太高，造成面粉中的蛋白质等营养物质损失较大，麦胚中的自然香味失去较多，淀粉链被损，突出表现是面团的稳定时间较低，迫使厂家不得不加入各种添加剂。

（三）纯天然、无任何添加剂

石磨面粉中含有大量的胡萝卜素和膳食纤维，因此石磨面粉呈自然的白色且微泛黄色。现代钢磨面粉由于采用高速和高压力进行大量取粉，研磨过程过于强烈，使面粉中各种营养物质大量损失，面粉的淀粉链分子结构受到破坏，面团的稳定时间降低，难以和拢，因此必须加入稳定剂。

（四）口感和味道独特

石磨面粉由于在低速度、低温度状态下研磨而成，而且磨的遍数少，面筋质、麦胚中的香味（麦香精华）等得以保留。用石磨面粉和面时，吃水多而且面和后醒面的时间短，无论拉、扯、搓，面条都能保持柔韧且不断，面条或面片煮熟后，口感柔韧且筋道。用石磨面粉做成的各种面食，麦香味很浓，口感好，有嚼头。其他面粉由于有添加剂、增白剂，面粉中胡萝卜素等受到破坏，面粉显得过于白皙，和面时，吃水少，面团色泽无变化，如含强筋剂（溴酸钾）过多，面很难擀开。面煮好后，看着好看，吃起来也筋道，但却没有麦香味。

石磨富硒面粉用富硒小麦，经低速、低温的石磨加工而成，小麦的营养成分和芳香物质不被破坏，除保持了小麦的原色和固有的麦香外，还富含了人体必需的有机硒，是人们常补硒和食用之佳品。