

面粉出口葡萄牙

产品名称	面粉出口葡萄牙
公司名称	东莞市润华国际物流有限公司
价格	55.00/千克
规格参数	东莞润华国际物流:国际物流货代 运输方式:国际快递空海运 时效:7-9天, 10-12天
公司地址	长安镇德政中路239号莲盛商务大厦407
联系电话	19871507086 18128628051

产品详情

面粉出口, 面粉用途, 面粉出口葡萄牙

面粉简介及用途面粉出口葡萄牙空运注意事项

高筋面粉 (bread flour、strong flour)指蛋白质含量平均为13.5%左右的面粉, 通常蛋白质含量在11.5%以上就可叫做高筋面粉。高筋面粉颜色较深, 本身较有活性且光滑, 手抓不易成团状。

因蛋白质含量高, 所以筋度强, 常用来制作具有弹性与嚼感的面包、面条等。在西饼中多用于在松饼 (千层酥) 和奶油空心饼 (泡芙) 中。在蛋糕方面于高成分的水果蛋糕中使用。经分离出来的含水面筋叫『湿面筋』, 在100克的面粉中, 约有18~45克的含量, 而蛋白质大约占湿面筋的1/3量。按照蛋白质的含量多寡, 面粉可分为: 特高筋面粉、高筋面粉、中筋面粉与低筋面粉, 所以蛋白质的含量是可以明确界定的。但请注意, 蛋白质的『质』并不等于『量』, 如制作馒头和饺子皮, 同样都使用面粉, 但在质的方面却有不同, 因为饺子皮需要较好的延展性, 而为馒头的制作来讲, 延展性就不是太重要的条件。

面粉分类:

特高筋面粉: 蛋白质含量为13.5%以上;

高筋面粉: 蛋白质含量约12.5~13.5%;

中筋面粉: 蛋白质含量为9.5~12.0%;

低筋面粉: 蛋白质含量在8.5%以下 [1] 。

三、面粉出口需注意什么

面粉颗粒细小, 吸湿能力强, 容易发热霉变。保管的时间太长, 易结块成团或发酸变苦, 特别是发过热

或生过芽的小麦磨的面粉更易发酸变苦。面粉水分在12%以下，结块之后经过搓揉、倒袋，仍能恢复原状。如果面粉水分较大，又有发热霉变现象，结块之后就不易恢复原状，搓揉之后仍有小硬块，品质大大下降。新磨出的面粉，经15 - 20天的保管之后，粉色可进一步变白，面粉的工艺品质也有所改进，吸水性和可塑性增大，蒸出的馒头体积大而松软，食味可口。

2、保管方法

面粉保管，要求做到清洁、干燥、无虫、无异味。水分在12%以下，温度不超过35C，可以安全保管。水分为13%左右的面粉，在秋凉后加工的，可贮存到次年四月份，冬季加工的，可贮存到次年五月份。夏季加工的新面粉一般只能保管一个月左右。新出机的热面粉要经适当冷却之后再装袋。

面粉包装堆放要适当，堆高一般不宜超过20包，新面粉与陈面粉要分开堆放。面粉在保管的过程中要特别注意防潮、防虫工作。面粉一旦生虫，就很难进行清理，即使过筛也很难除虫卵和粉螨，熏蒸杀虫仍然能将尸留在粉内，影响食品卫生。预防面粉生虫，主要是彻底做好原粮、加工厂、面袋及各种器材的清洁消毒工作，防止感染。

3、运输注意

需要密封，避免扬尘引起爆炸，同时注意防潮放火，防止车辆较大震动，引起面粉摩擦自然，运输面粉应当使用专用车辆，运输人员需要定期进行安全培训。