

恒温运输专线 佛山到郑州 连锁门店冷链食品配送 高效安全

产品名称	恒温运输专线 佛山到郑州 连锁门店冷链食品配送 高效安全
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/吨
规格参数	全程温控范围:零下18 冷冻 0-10 恒温冷藏 业务类型:整车零担 上门提货:深圳 东莞 广州 佛山
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾 龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

产品详情

1

近年来，因“热量低、饱腹感强、无油无糖”等特点满足当下消费人群新需求，全麦产品在烘焙行业悄然兴起。相关数据显示，2020年我国烘焙市场规模达2569亿元，2023年预计将扩大至3000亿元，其中以全麦为代表的粗粮类产品增势为明显。

我国烘焙行业市场规模及增速与精制谷物相比，这种将整粒小麦不去外面麸皮和麦胚，直接研磨得到的全麦面粉，不仅保留了胚芽、麸皮，还有很高的膳食纤维，被不少人奉为“养生法宝”。无论是消费端还是生产端，全麦类产品都呈现了蓬勃发展的势头。有些品牌全麦类产品占到其整个品类的65%~70%，就是好的证明。但全麦市场火爆的同时，相关产品的质量却又参差不齐，我国的全谷物食品行业并没有强制标准。

图片来源：网络经过长期、反复的实验发现，10%~20%的全麦含量已经能满足普通消费需求，如果全

麦粉的含量超过40%，产品的口感就会明显发干、发硬、发柴，而40%的含量也更多用来满足减脂增肌健身的强需求者。所以，在速冻米面行业中，全麦被引入产品的例子并不多见。一是因为全麦的比例不好把控，口感的技术瓶颈有待突破；二是消费水平的差异导致消费者对全麦产品价格敏感，推广起来困难。

。