济南石磨面粉

产品名称	济南石磨面粉
公司名称	济南九道辉食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区山大路85号利农花园6号楼1单元301-A2室
联系电话	0531-86990518 15154189110

产品详情

石磨面粉的优点

目前，我国面粉加工过程都要经过高速、高温两个过程，通常情况下，把维生素、矿物质、活性及营养物质大部分都破坏了，针对这种情况，推出石磨低温加工方式，利国利民，利于健康。

现如今石磨面粉在同行业中引起了巨大的反响，引发了中国面粉业的一场革命，石磨面粉进入千家万户从此开始。石磨面粉机的石磨是用纯天然无毒无害无辐射的砂岩石制造，此石经专家鉴定，含有人体多种自然微量元素，属发明专利，用传统方法低速研磨，面粉温度低，淀粉、蛋白质、维生素，微量元素未被高温破坏，完整地保留了小麦中的活性物质和营养物质，具有浓郁的麦香味、营养丰富，品味各具特色，社会综合效益明显，具有广阔的市场前景。

一、石磨面粉原汁原味，不添加增白剂、增滑剂和防腐剂，绿色无污染，吃着放心；

二、石磨面粉低温加工，淀粉没有熟化糊化，植物蛋白质（即面筋）面性没有改变，维生素、微量元素没有被破坏，营养价值完整保留。低速低温碾磨，可使小麦的营养成分、胚芽油及面粉的分子团不被破坏，保留天然的膳食纤维机构和纯正的麦香。一个“ 低 ”字，不仅磨出了粮食的天然营养，更磨出了让生命回归本质的健康！

三、石磨面粉中蛋白质含量一般在10%--13%，高于稻米，其中小麦蛋白质中含有调节人体代谢平衡、促进生长发育的赖氨酸，不过含量较低，我们要多吃富含赖氨酸的食物，像是鱼、山药、蜂蜜等，已达到营养的平衡。

四、石磨面粉中含有一定的矿物质和维生素。其中矿物质主要分布在麸皮上，而维生素主要分布在胚芽中，是我们身体所需膳食纤维的主要来源。选择石磨面粉，是为了我们健康着想。五、石磨面粉中富含碳水化合物。这部分营养主要集中在麦粒得得胚乳里。与石磨面粉相比精制面粉最终只剩下了淀粉，我们人体所需的物质都被破坏了。六、石磨面粉含有一定的脂肪。它主要存在于卖麦粒的胚芽中，麦粒中的脂肪是不饱和脂肪酸，是人体必需的脂肪酸，它对于维持我们细胞的正常生理功用、降低血液的粘稠有重要的作用。