

# 不达标面粉回收厂家电话 硕达回收

产品名称	不达标面粉回收厂家电话 硕达回收
公司名称	保定市清苑区硕达再生资源收购站
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省保定市清苑县阎庄工业区
联系电话	13930801269

## 产品详情

常规存储面粉是直接食用的成品粮，存放面粉的仓房必须干燥、清洁、无虫。一般情况下，可根据水分与温度的情况确定面粉的储藏期，例如面粉的含水量在12%以下、温度为35T左右时，可安全储藏半年；当水分含量为12%~13%、温度在30T以下时，变化很小；当水分为13%~14%、温度在25T：以下时，可以安全储藏3个月~5个月；7JC分含量再多时，储藏期将大大缩短。

用机器生产精细粉的方法：破碎麦粒，逐步研磨，将麸皮上的胚乳部分刮下，将胚乳磨成一定细度的面粉，将胚乳与麦皮、麦胚分开。

和面以面团中空气为中心，积聚酵母生成的碳酸气体。因此，如果面团内空气混入的少，气泡的数量也减少，做出来的面包也相对比较粗糙。揉出好面，有一个临界速度，在这个速度以下的速度基本做不出好面包。如果和面一开始就使用高速的混合，面粉和水的接触面下，极快会形成面筋，就妨碍了水继续往面筋内混合，在面团中就会出现不充分的部分。

近段时刻，石磨面粉商场走俏。实体店、网店都在推出这种面粉，其报价也远高于通常面粉，有的比通常面粉高出5倍。这种面粉到底是一种如何的面粉，报价为何如此之高，到底好在哪里？

传统面粉机通常选用钢磨辊精研细磨，磨粉机的工作速度快、温度高。通常速度为每分钟500转摆布，废弃面粉大量收购，研发出来的面粉更是棘手。而石磨面粉都选用低速研磨，电机带动石磨滚动速度每分钟只要20转摆布，温度低，只要45 摆布。这么不会使淀粉因高温熟化糊化，蛋白质面筋面性没有改动，维生素微量元素不被破坏，养分成分依然存在。

不达标面粉回收厂家电话-硕达回收(在线咨询)由保定市清苑区硕达再生资源收购站提供。保定市清苑区硕达再生资源收购站(www.shuodawuzi.com)是从事“粮油回收,过期面粉回收,大米回收”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：崔迎新。

同时本公司（[www.shuodahs.com](http://www.shuodahs.com)）还是从事面粉回收，过期面粉回收，过期面粉收购的厂家，欢迎来电咨询。