

# 五大连池面粉厂家 面粉 内蒙古兴安盟雪峰面粉

产品名称	五大连池面粉厂家 面粉 内蒙古兴安盟雪峰面粉
公司名称	乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市经济开发区国道6号
联系电话	15004849153

## 产品详情

### 面粉的种类和用途分析

一，面粉的种类：按蛋白质的含量进行分类，目前我们通常把面粉分为三类：

- 1、高筋粉（强筋粉、高蛋白质粉或面包粉），蛋白质含量为12%—15%，湿面筋重量>35%。高筋粉适宜制作面包，起酥糕点，泡夫和松酥饼等。
- 2、低筋粉（弱筋粉，低蛋白质粉或饼干粉），蛋白质含量为7%—9%。湿面重量<25%。低面筋适宜制作蛋糕、饼干、混酥类糕点等。
- 3、中筋粉（通用粉，中蛋白质粉）是介于高筋粉与低筋粉之间的一类面粉。蛋白质含量为9%—11%，湿面筋重量在25%—35%之间。中筋粉适宜做水果蛋糕，也可以用来制作面包。

除此之外专用粉，预混粉和全麦粉越来越受到焙烤企业的欢迎而得到应用。

- 1、专用粉：是对应以面粉为原料的食品，经过专门调配而适合生产专门食品的面粉。
- 2、预混粉：是按照焙烤产品的配方将面粉、糖、粉末油脂、奶粉、改良剂、乳化剂、盐等预先混合好的面粉。目前市场所售的海棉蛋糕预混粉，曲奇预混粉，松饼预混粉就是此类。

3、全麦粉：是由整粒小麦磨成，包含胚芽，大部分麦皮和胚乳。麦皮和胚芽中含有丰富的蛋白质、纤维素、维生素和矿物质，具有较高的营养价值。

## 二、面粉的工艺性能

1、淀粉的性能面粉中的淀粉由于葡萄糖分子之间的连接方式不同分为直链淀粉和支链淀粉。直链淀粉易溶于热水，生成的胶体粘性不大，具有增强面团可塑性的性能。支链淀粉需要加热加压后才溶于水，生成的胶体粘性很大，有增强面筋筋力的性能。

淀粉在常温下不溶于水，但当水温至53℃以上时，淀粉的物理性能发生明显变化。淀粉在高温下溶胀、分裂形成均匀糊状溶液的特性，称为淀粉的糊化。淀粉的糊化可提高面团的可塑性。

糊化状态的淀粉称α淀粉，未糊化的淀粉称β淀粉。

面制食品由生到熟，实际上就是β淀粉变为α淀粉。但α淀粉在常温环境下放置，会逐渐变为β淀粉，这称为淀粉的老化。焙烤产品刚出炉时，淀粉呈β状态，但放置一段时间后会老化就是这个原因。

在发酵面团中，面粉中的淀粉在淀粉酶和糖化酶的作用下转化成糖，1kg面粉厂家，可为酵母发酵提供养分，从而提高面团发酵产气的能力，面粉中的淀粉转化为糖的能力，称为面粉的糖化力。在相同的条件下，面粉的糖化力越强，为酵母提供的养分就越多，面团的产气就越多，制出的面包体积就越大。在焙烤过程中，淀粉的作用也很重要，当面团的中心温度达到55℃时，酵母会使淀粉酶加速活化，面粉的糖化力加速，面团变软，此时淀粉吸水糊化，与网状面筋一起形成焙烤制品的组织结构。

2、蛋白质的性能面粉中的蛋白质主要是麦胶蛋白和麦谷蛋白，约占面粉蛋白质的80%，是形成面筋质的主要成分。麦胶蛋白和麦谷蛋白吸水形成的软胶状物就是面筋质。面筋质具有弹性，延伸性，韧性，比延性和可塑性。

蛋白质的吸水过程及其所形成的面筋质的性能，在焙烤工艺中具有重要意义。

在调制面团时，由于蛋白质吸水形成的面筋质，使面团质地柔软，具有弹性、韧性和延伸性。在面团发酵时，由于面筋质形成的网状结构，在酵母吐出二氧化碳气体时，网状面筋的延伸性形成了包含气泡的膜，抵抗气体的膨胀，不至使气体外溢，酵母不断产气，使面团逐渐增大。在成熟过程中，由于面筋质的网状结构和淀粉的填充，面粉在焙烤制品中起着“骨架”作用，能使面胚在成熟过程中形成稳定的组织结构。

蛋白质吸水形成面筋与面团的静置时间，搅拌强度和面团温度有关。蛋白质吸水形成面筋质需要经过一段时间，因此，面团静置一段时间使蛋白质吸水充分，有利于面筋的形成，一般面团的静置时间以20分钟为宜。面团在搅拌过程中，可以促进蛋白质的吸水速度，但要注意搅拌时间不宜过长，否则会破坏已形成的面筋，而降低面筋的生成。温度对面筋的形成有很大的影响。最适宜的温度为30—40℃，此时蛋白质的吸水率可达150

%，面筋生成较高。温度过低，面筋溶胀过程延缓，面筋生成率低。温度过高，如温度在60—70℃时，蛋白质受热变性，吸水能力减退，溶胀性降低，面团逐渐凝固，筋力下降，面团的弹性和延伸性减弱，可塑性增强。

3、其他化学成份的性能面粉中除了淀粉和蛋白质外，还含有可溶性糖，纤维素，脂肪，酶和无机盐，维生素等。这些化学成份对焙烤工艺也会产生一定的影响。

(1)、可溶性糖：面粉中的可溶性糖包括蔗糖，麦芽糖和葡萄糖等。含量不多，但在面团发酵过程中可作为酵母的营养，又有利于制品色、香、味的形成。

(2)、纤维素：主要存在于麦皮中。一定量的纤维素的存在，有利于肠胃蠕动，促进人体对食物的消化吸收。半纤维素有增强面团强度，防止制品老化的功能。

(3)、脂肪：面粉中脂肪含量只占1—2%。胚乳中的脂质是形成面筋的重要部分。其中卵磷脂是一种良好的乳化剂，面粉，可使制品组织细腻、柔软、有抗老化的作用。

(4)，酶：面粉中的酶主要是淀粉酶，蛋白酶和脂肪酶。

酶是一种蛋白质，对焙烤工艺影响较大的是淀粉酶和蛋白酶。淀粉酶在发酵面团中可使淀粉转化为麦芽糖和葡萄糖，为酵母发酵提供能量，在烘烤中可大大改善面包的品质。蛋白酶的分解作用，可使面粉软化，降低面粉的工艺性能。在搅拌和发酵过程中，降低面筋强度，有助于面筋完全扩展，缩短和面时间。脂肪酶在面粉储藏中的分解作用易使面粉产生酸败，降低了面粉的品质。

三、焙烤食品对面粉的要求面粉的种类很多，工艺性能差别较大，制作不同的焙烤食品，对面粉的工艺性能要求也各不相同。

1、面包：面包宜采用蛋白质含量12—15%，湿面筋在35%左右的面包专用粉。

2、混酥类糕点和酥性干点：宜采用蛋白质含量7—9%，湿面筋<25%的面粉。

3、蛋糕：宜用蛋白质含量7—9%，湿面筋<25%的面粉。

4、清酥类糕点：可选用蛋白质含量10—12%，湿面筋含量在30%左右的面粉为宜。

在面包店当中，经常会看到一种面包叫做黑麦面包。服务人员通常会解释，这种黑麦面包就是用黑麦面粉来做的。其实，这种说法，并不全对，也会给人造成一定的误解。

那么，什么是黑麦面粉呢？

首先，黑麦是一种味道比较强烈的谷物，通常来说，比起一般的小麦，黑麦是有一点淡淡的酸味的。这种酸味，也早就了黑麦面包独特的酸性口感。

那么，除了口味来说，还有什么不同呢？

和小麦面粉不同的地方在于，黑麦面粉中能够形成麸质的蛋白质含量是很低的，做出的面包更多的是靠着淀粉而不是蛋白质的支撑。换句话说，黑麦面粉本身几乎没有什么筋度可言，这也就在产生一个问题，那就是我们在制作面包的时候几乎不太可能全部用黑麦面粉而不用一般的小麦面粉。因为不管做什么面包都是需要支撑性的。支撑性差，面包是会塌的。

因此，在门店当中所购买到的黑麦面包，最起码也是有大量的小麦面粉在当中起到制成的作用。如此一来，面包的结构会比较好，支撑性比较好，而口感和质地也会更加符合传统黑面面包的状态，这才是标准的。

在黑麦面粉中的碳水化合物里有一种叫做戊聚糖的物质，这种物质使黏性的。当面团中的黑麦面粉用量超过20%-25%的时候，这种特殊的黏性物质就会让面包的中心部分吃起来有些粘牙。

另外，黑麦的麦芽和麸皮中的淀粉酶含量也是很高的，这种酶分解淀粉后会让面包黏性更强。这种情况，会在正常做面包的时候让面包很不好操作。但用来制作一些欧法酵头的时候，就会是完全不同的有益效果。

当然了，如果想要加上足量的黑麦粉，又想操作的时候比较方便，那么可以选择低温发酵的方法。因为低温发酵的方法可以让面团产生足够的酸味，这种内部的酸性物质会抵消可能出现的面团黏性。

当然了，也有的黑麦面粉很特殊，那就是没有麸皮。那是因为它只去胚乳的中心部分。很多黑麦面粉的特征，它就没有。去除了胚芽和部分麸皮的黑面面粉一般由完整的胚乳部分磨制而成。当然，不排除整粒黑麦经过精细研磨。

而有麸皮的黑麦面粉来自胚乳的外部，会包含一点麸皮。

至于粗黑麦面粉，那是由整颗黑麦颗粒研磨而成，是黑麦面粉当中颜色黑暗的。

这也是为什么，我们有的时候买到手的黑麦粉会发现本身的颜色不一样。有的颜色浅，有的颜色深。这固然和黑麦的产地是有关系的，但是也有一部分原因就是因为在研磨黑麦的时候的原材料的区别性。

另外，黑麦粉和小麦粉不同的是，一般面粉如果长时间不用，只要放在阴凉干燥的地方，几乎没什么问题。但是，黑麦粉是比较容易变质的。所以如果长时间不用，多检查检查，放置面粉出现发霉、生虫等一系列的问题。

## 面粉的种类及功能

选择面粉的时候，面包制作者所要得到的信息是高筋粉，低筋粉等不同产品的分类和表示面粉纯度的等级，以及矿物质，粗蛋白等含量的表示。面粉在等级上可分为特等粉，一等粉，二等粉等各个等级。越是用靠近面粉粒中央部分磨出的面粉，其等级也就越高，随着混入靠近面粉外皮部分磨出的面粉量的增多，什么也不加的面粉厂家，其等级也就越低。面粉的等级还同麦粒外皮和胚芽中的矿物质(灰分)的含量有直接关系，矿物质的含量越高，面粉的含量越低;相反，其含量越少，面粉的等级也就越高。如若追求面包有面粉的独特风味的话，等级低的面粉反倒要比等级高的面粉更合适。就一般面粉而言，其矿物质含量的多少对于其制作面包的性质不会有太大的影响。但是，如果其中矿物质的含量多，面粉的颜色则稍带灰色，做出的面包颜色自然也就发乌发暗。数十年前，面包的颜色如果是白色的话，则是其味道鲜美的象征，但到后来，面粉不再要漂白，而且大家也都逐渐地更加喜爱自然颜色和自然味道了。

对于面包的制作性能，另一个重要因素便是面粉中蛋白质的含量。高筋粉，低筋粉等的分类也同面粉中所含蛋白质的多少有关。因为靠近麦粒外皮的蛋白质含量比靠近中央的多，所以蛋白质和面粉等级的关系便是：面粉的等级愈高，蛋白质的含量就愈少。特等粉的蛋白质含量是最少的。所以，在做蛋白质含量较高的面包时，不用特等粉而用一等粉，二等粉就是这个道理。蛋白质形成的面筋组织，是构成面包骨骼的基本原料。蛋白质的含量多，它和水结合形成的面筋的量也会按比例增加，五大连池面粉厂家，这便构成了韧性大的面包组织，可以说面胚的膨胀幅度也随之增大。

所谓面包专用粉就是为提高面粉的面包制作性能向面粉中添加麦芽以及谷蛋白等，增加蛋白质的含量，以便能更容易地制作面包。因此就出现了蛋白质含量高达14-15%的面粉，这样就能做出体积更大的面包来。

另外，有一种称为即成混合粉的，只要将其和水以及两叁种材料混合就可以简单地做成面包胚。

## 面粉的主要功能

面粉中，淀粉占65-78%，蛋白质占6-17%，脂肪占2%，矿物质占0.3-0.5%，水分占14-15%。其中，对于面包的制作性能最为重要的便是淀粉和蛋白质，对蛋糕而言则蛋白质形成的面筋构成蛋糕的骨架，淀粉起到填充作用。

淀粉的一部分成为酵母的营养，而大半则来吸收水分，在面包烘焙成熟时，就和面筋组织结合起来支撑面包的骨骼。

面粉的蛋白质分为麦醇蛋白和麸蛋白，都起很大的作用。这两者都不溶于水，它们吸收水分，当面粉被和制成面胚时，形成面筋网络组织。面筋组织富有黏性，因其中保持着酵母活动释放出来的二氧化碳气体而使其膨胀。面粉的面筋含量越多，也即蛋白质含量越多，其面包的膨胀性就会越强

五大连池面粉厂家-面粉-内蒙古兴安盟雪峰面粉由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司(www.xfmfgs.com)是从事“麦芯粉,面粉,饺子粉,饺子粉”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：刘文彬。