

中筋面粉 东港面粉 内蒙古兴安盟雪峰面粉

产品名称	中筋面粉 东港面粉 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

面粉即将进入质量事故多发期

面粉稳定是所有粉企关注的头等大事，而原粮稳定则是重中之重。面粉进入四月份至八月份，一般是质量频发波动的多发期。

- 1.四月份是小麦新旧更替期，许多粉企大量使用15/16年库存小麦，这些陈麦内部品质的变化易引起面条发红，馒头皱缩等。
- 2.五月是气温骤升季节，易引起馒头塌架，面条返水等。
- 3.六至八月是新小麦季节，易引起发粘，断条等。

专家建议:

- 1.强化原粮检测，降落数值的把控会真实反映小麦陈化和萌芽的程度。
- 2.合理配麦，效益与质量双结合。
- 3.适当调整出粉比例和产能，以保证质量为先。
- 4.精细操作，适当松磨辊和筛网，以免有筛不透、糊筛现象。
- 5.调整改良剂配方或添加比例，以实操为结果。

前段时间，读者留言了解面粉粉路的概念，那我们今天来讲讲面粉粉路那些事。

1等级小麦粉

制粉工艺是个很长的系统，有很多的出粉部位，东港面粉，靠前的算是前路粉，相对的质量好些；靠后的算是后路粉。皮磨系统负责把麦子剥开和刮净，顺便提取的粉称作皮磨粉，相对质量较差；心磨系统负责逐步把麦心磨碎成粉，称作心磨粉。

各系统各道提取的面粉质量不同，且一般前路粉质量好于后路粉质量，心磨粉质量好于皮磨粉质量，渣磨粉质量优于尾磨粉质量。

在制粉过程中，按照小麦粉的加工精度，利用各系统产出的面粉，依照一定的等级标准进行粉流配粉，得到质量不同的等级面粉，为等级小麦粉。

*特一粉：前路粉（10粉、20粉、30粉、40粉、50粉、60粉、70粉）、富强粉、精粉

*特二粉：上粉

*标准粉：普通粉

*次粉：饲料粉

注：

10粉：一般来讲，百斤小麦大约出70斤左右的面粉。根据各面粉厂家工艺和效益的不同，这70斤左右的面粉，提取不同的斤数。越靠近麦芯部分提取，面粉的出粉率越低，面粉的质量就越好，面粉越白，含小麦麸皮的成分越少，面粉的出率越高，则反之。10粉是指每百斤小麦提取的10斤左右的最靠近麦芯的面粉。

20-70粉的概念则以此类推，提取的不同部分的面粉的斤数。

在整条面粉工艺生产线上同时有很多的提取面粉的部位，比较靠前的称为前路粉，原则上加工精度较高，但营养成分有流失；提取部位靠后的称为后路粉，精度相对较差，但营养较完善些。中路粉是包含了麦芽（当然还没发芽喽，还不是真正的麦芽糖哦）和少量麦麸（胚芽沟里的那些）的粉。

2、按照面粉中蛋白质含量分类

高筋粉：蛋白质含量10.5%-13.5%之间，颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状；

适用于面包、酥皮类起酥点心（丹麦酥）、松饼（千层酥）、奶油空心饼（泡芙）。

中筋粉：蛋白质含量8.0%-10.5%之间，颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；

一般中式点心都会用到，比如包子、馒头、面条等。

低筋粉：蛋白质含量6.5%-8.5%之间，颜色较白，用手抓易成团；低筋面粉的蛋白质含量低，麸质也较少，因此筋性亦弱，比较适合用来做蛋糕、松糕、饼干以及挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。

小窍门：用手抓起一把面粉，然后用拳头攥紧捏成团，然后松开，用手轻轻掂量这个粉团，如果粉团很快散开，就是高筋粉；如果粉团在轻轻掂的过程中，还能保持形状不散，则是低筋粉。

一般市售的无特别说明的面粉，都可以视作中筋面粉使用。

3、专用小麦粉

采用质量较好的优质小麦，依据不同用途的面粉品质的质量要求，采取合理的小麦搭配，通过清理、制粉和配粉，得到具有一定质量指标，并能满足制品和食品工艺特性和食用效果要求的专一用途面粉，为专用小麦粉。

专用粉品种很多，一般常见有：面包粉、饼干粉、饺子粉、馒头粉、面条粉、蛋糕粉、自发粉、汤用粉、面糊粉等。

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。

糊化状态的淀粉称糊淀粉，未糊化的淀粉称白淀粉。

面制食品由生到熟，实际上就是B淀粉变为a淀粉。但a淀粉在常温环境下放置，会逐渐变为B淀粉，这称为淀粉的老化。焙烤产品刚出炉时，淀粉呈B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，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，中筋面粉，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养分，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，可使制品组织细腻、柔软、有抗老化的作用。

(4) ，面粉价格.，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。

面粉忘贴标签怎么办？小麦淀粉、玉米淀粉……都有什么区别？

很多才接触烘焙的小伙伴们，一开始就被各种各样的粉弄的一脸茫然，不是就面粉吗？

怎么还有低筋、中筋、高筋粉、玉米淀粉、木薯粉……都是些啥？！中粉、低粉、高粉各自的功能是什么？做面包和做蛋糕不是一种粉吗？做馒头包子到底用什么粉？

01不同的面粉有啥区别？

烘焙中用的多的主料就是面粉了，面粉根据各自的蛋白质含量不同分成了低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉等。

1低筋面粉

低筋面粉的蛋白质含量在8.5%以下，因为低筋面粉的筋度和粘度都很低，因此非常适合制作蛋糕饼干，在烘烤时体积会膨胀，而表面比较平整。

2中筋面粉

中筋面粉的蛋白质含量在11.5%左右，就是普通的面粉。略有口感，但不会像高筋面粉一样筋道。在中式的面点中应用的比较广泛，尤其是包子、馒头、饺子等，经常吃的蛋黄酥也是拿中筋面粉配合少量的低筋面粉来制作外皮的。有时候如果没有中筋面粉也可以用高筋面粉和低筋面粉以1:1的比例混合进行使用。

3高筋面粉

高筋面粉的蛋白质含量在13.5%左右，小麦面粉，在面包、披萨等西点中运用非常多，夏天我们常吃的凉皮和面筋都是用高粉做的，面筋的制作非常简单，将高粉与水，酵母揉成面团之后进行冲洗，最后剩下的一团物体就是面筋了。之所以用高粉也是因为它的筋度高，吃起来更有嚼劲。

高粉和低粉如何分辨？

有时候因为一时疏忽，忘记给面粉袋贴标签，我们该如何分辨低筋和高筋这2种面粉呢？两只手分别抓把面粉，用拳头握紧，双手张开时，容易成型的是低筋面粉，散开的则是高筋面粉。也可以从颜色上区分，蛋白质含量较高的面粉会比含量较低的面粉颜色略深，这张图上右边的就是高筋面粉。004不过还是要提醒大家养成贴标签的习惯。

全麦面粉02

用没有去掉麸皮的麦类磨成面粉所做的食物，比去掉了麸皮的精磨面粉相比，颜色会略深一些，口感也比较粗糙，但是当中保留了麸皮中的大量维生素、矿物质、纤维素，因此营养价值更高一些。现在很多吐司、面包都推出了全麦的品种，在制作全麦面包的时候全麦粉的含量一般控制在15%-20%，全麦含量太高口感过于粗糙且不易发酵。

在烘焙中，除了面粉，

还有很多辅粉运用也比较广泛，

虽然用量比较少，

但是不可或缺。

03玉米淀粉

玉米淀粉，也就是在玉米中提炼出来的淀粉质，具有一定的凝固性，中餐中经常有它来进行勾芡，使肉质更细嫩。在烘焙中玉米淀粉的作用也不可小觑，在制作玛格丽特这样的饼干时，玉米淀粉是必备的，在制作派和挞之类的馅心时，也需要加些玉米淀粉增强粘度。

木薯粉04

木薯粉是用树薯粉制作而成，淀粉含量高。蛋白质的含量高加水煮熟会呈半透明状，平时吃的芋圆就是用木薯粉加上蒸熟的芋头混合揉制而成。做出的芋圆口感更加有弹性。

经常有粉丝问能否用玉米淀粉或者红薯淀粉来代替，一般来说，在制作的时候还是秉承“不代替”的原则，用其它淀粉制作的话口感不够Q弹，味道也不一样。对口感有一定的影响。

05小麦淀粉

小麦淀粉，也叫澄粉，是一种完全无筋的面粉，主要成分是小麦粉，平时吃到下广式虾饺、肠粉、冰皮月饼等都是用澄粉制作的，蒸熟之后晶莹剔透。

关于粉类，

还有哪些困惑欢迎留言！

中筋面粉-东港面粉-内蒙古兴安盟雪峰面粉(查看)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)是湖北武汉,面粉的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在雪峰面粉领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创雪峰面粉更加美好的未来。