

内蒙古兴安盟雪峰面粉 全麦面粉批发 面粉

产品名称	内蒙古兴安盟雪峰面粉 全麦面粉批发 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

面粉中的灰分与蛋白质

制作面包，最不可缺席的就是面粉。而作为面粉者，以小麦为主流，何以如此呢？我们都晓得小麦的主要成分是淀粉，而除此之外对于成品面包有着绝大影响的，就是其中的蛋白质了。

小麦蛋白质当中所含之醇溶蛋白(Gliadins)与麦谷蛋白(Glutenins)，拥有不溶于水但会吸收水分的特性，在施以外力的过程中还会产生具黏性及弹性的网状面筋组织，于是构成了面包的骨架，发酵过程中产生的气体因而可以在延展开来的面筋当中被保留。也就是说，小麦蛋白质含量越高的面粉，越能制作出膨胀程度较好的面包。

小麦以外的谷物，当然也可以磨制成粉制作面包或其他面点，只是由于少了醇溶蛋白与麦谷蛋白，面筋组织的缺乏，使其无法如同小麦面粉制作的面包那样膨胀，这也是为什么裸麦粉高占比的面包通常都沉甸甸硬梆梆的原因(裸麦仅含有微量醇溶蛋白，而这样的含量并不足以构成面筋组织)。

筋度的高低取决于蛋白质含量的高低，硬质小麦的蛋白质含量较高、软质小麦则相反，台湾习惯以高筋、中筋、低筋作为面粉用途的区分标准，大约以11.5%及9.5%的蛋白质含量为其界限。

面粉的包装上除了蛋白质含量，也几乎都会标注了「灰分质」的占比。所谓灰分，即是存在于小麦麸皮与胚芽等部位的矿物质成分，例如纤维质、镁、钾、磷、铁等。一般来说灰分越多、面粉等级越低。这是因为以前在制粉过程中，去除掉麸皮及胚芽部分的白面粉被视为较精致的上等面粉，灰分质较高的面粉产粉率较高但杂质相对较多、价格也较便宜一些。然而现在注重营养价值、且饮食习惯改变了的风气

下，柔软洁白的吐司之外、粗食以及低糖油的硬质面包的被接受度大大提高，于是灰分不再是面粉等级的准则了。

不同小麦种、搭配不同的研磨工法，造就了现在千百种面粉争鸣的态势，各家无高下，端看追求之风味、口感去做选择，更甚者也可混和搭配使用以使之各自发挥所长。

面粉只能用来吃吗？那就大错特错啦！有了面粉，清洁和烹饪都不在话下，一起来看看吧~

清洗木耳和蘑菇

洗木耳的时候，先用温水把木耳泡开，再用面粉揉搓木耳，就能很快洗掉木耳表面的脏东西和杂质。

干蘑菇也可以用同样的方法清洗！

煎鱼不溅油

煎鱼前，将少许白面粉撒在鱼身上，鱼下锅时，油不会外溅，且鱼皮能保持不破，鱼肉酥烂。

去除餐具油污

洗刷油腻的锅、盆等厨具餐具，可以在水中放少量面粉，借助面粉吸附油脂的功能，厨具就比较容易洗干净了。

清洗灶台的油污

先把燃气阀门关闭。这时，别急着用水擦洗，先在台面上均匀地撒上一层面粉，面粉吸收油污的能力很不错的。

然后用百洁布轻轻擦洗，就能洗掉大部分油渍，再用干净的湿抹布将灶台重新擦洗一遍就可以了！

清洁水龙头

在抹布上撒上一些面粉，沾湿水后用来擦拭水龙头，顽固的水渍立马不见，水龙头越擦越干净。

清洁厨房纱窗

在盆里装入100克面粉，加水打成稀面糊。

趁热刷在纱窗的两面，10分钟后，用刷子反复刷几遍，再用水冲洗，纱窗上的油腻就刷洗干净了。

除去衣服上的油渍

滑雪衫上若沾了油渍，可用冷水把少许面粉冲调成浆糊状，涂于油渍处。几小时后，用刷子蘸水刷去粉末，油渍就会消失。

去除地毯污渍

把面粉倒在沾上了污渍的地方，用勺子或其他硬东西轻轻按压，等待几分钟。

然后用吸尘器将面粉吸走，没有吸尘器的话，小块地毯可以自己动手把面粉抖下来！

粘合木质家具裂缝

面粉加水调匀，煮成浆糊，趁热加少量明矾，全麦面粉批发，把旧报纸剪碎加进去，不停地搅拌，煮成糊状关火，填于裂缝处，自然风干，家具不容易再松裂

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。淀粉，未糊化的淀粉称白淀粉。

面制食品由生到熟，面粉企业排行，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。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，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，面粉多钱一吨，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，面粉，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)、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。

内蒙古兴安盟雪峰面粉(图)-全麦面粉批发-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)位于湖北省武汉市经济开发区国道6号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前雪峰面粉在面粉中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。雪峰面粉取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。雪峰面粉全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。