

# 玉米糝厂家 南京玉米糝 乔氏玉米面

产品名称	玉米糝厂家 南京玉米糝 乔氏玉米面
公司名称	肥城市乔氏面粉有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	肥城市新镇村乔氏面粉厂
联系电话	13505383417

## 产品详情

1、适宜记忆力减退之人食用；玉米面玉米红薯粥2、适宜慢性肾炎水肿者食用。3、适宜习惯性便秘之人食用；4、适宜癌症患者及中老年人食用；5、适宜肥胖症、脂肪肝者食用；6、适宜脾胃气虚、气血不足、营养不良之人食用；7、适宜动脉硬化、高血压、高脂血症、冠心病等心血管疾病之人食用。

玉米也可用作饲料，是畜牧业赖以发展的重要基础。

(1) 玉米籽粒：玉米籽粒，南京玉米糝，特别是黄粒玉米是良好的饲料，可直接作为猪、牛、马、鸡等畜禽饲料；特别适用于肥猪、肉牛、奶牛、肉鸡。随着饲料工业的发展，浓缩饲料和配合饲料广泛应用，单纯用玉米作饲料的量已大为减少。

(2) 玉米秸秆：也是良好饲料，特别是牛的高能饲料，可以代替部分玉米籽粒。玉米秸秆的缺点是含蛋白质和钙少，玉米糝厂家，因此需要加以补充。秸秆青贮不仅可以保持茎叶鲜嫩多汁，而且在青贮过程中经微生物作用产生乳酸等物质，增强了适口性。

(3) 玉米加工副产品的饲料应用：玉米湿磨、干磨、淀粉、啤酒、糊精、糖等加工过程中生产的胚、麸皮、浆液等副产品，玉米糝加工，也是重要的饲料资源。

玉米淀粉是玉米面吗我们都知道，玉米淀粉是将玉米经过一定的制作工序而得到的，而玉米面就是把玉米晒干之后再制作成的面，两者既有共同点，又有一定的区别。下面乔氏面粉生产厂家小编就为我们介绍两者之间的对比情况。

### 1、制作程序

玉米淀粉的制作过程比较复杂，其中最主要的一道工序是要将蛋白质进行分离，然后晒干之后就可以得到玉米淀粉；而玉米面则是把已经晒干的玉米直接研磨成粉，利用玉米粉制作成的一种面

## 2、所含物质

玉米淀粉与玉米面所含的营养物质差不了多少，不过玉米淀粉中的蛋白质的含量可能就没有玉米面的多，以为在制作的过程中，玉米淀粉中的蛋白质已经进行了分离。

玉米淀粉跟玉米面都含有丰富的营养素。经研究发现，玉米中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素E、纤维素等，具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、预防肠癌、美容养颜、延缓衰老等多种保健功效，也是糖尿病人的适宜佳品。