临沂休闲零食 休闲零食供应商 天亿源

产品名称	临沂休闲零食 休闲零食供应商 天亿源
公司名称	河南省天亿源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市清丰县产业集聚区（文化北侧人和大道东侧）
联系电话	13033999811

产品详情

随着人们认知的提高，发现麦麸中的粗纤维可增加肠道蠕动，增强消化功能，全麦面又重新被重视起来，比如全麦面包、全麦面条、杂粮馒头等。

小麦果肉部分各营养成分不是均匀分布的，越往里脂肪和蛋白质的含量越高，膨化休闲零食，也就越劲道，临沂休闲零食，颜色也越深。根据这一特性，膨化食品休闲零食，可以把麦仁分三层磨，外部磨成的面粉蛋白质含量控制在8.5%以下，就成为低筋粉；中间部分蛋白质含量在9%-11%，为中筋粉；中间部分蛋白质含量在11%以上的为高筋粉。

淀粉颗粒在与水混合的情况下，温度达到60℃以上（不同淀粉温度会有少许差别）会溶胀、分裂而形成均匀的糊状溶液。根据这一特性，烹饪中常用淀粉来勾芡（麻婆豆腐）、上浆（酸菜鱼片）、挂糊（小酥肉）。

市面上常见的淀粉还有玉米淀粉、土豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉等，它们和小麦淀粉一样，都是无筋粉，区别是原材料不同。而生粉是淀粉的另一种称呼，就像马铃薯和土豆、西红柿和番茄一样。

目前市场上常见的膨化食品主要有四类，di一类属于油脂较多、调味较重的膨化悠闲食品，这类食品长

期食用会影响人体食欲，还容易造成儿童偏食或肥胖，因此儿童要少吃。第二类是含油少，口味清淡的老年食品，可以作为jian肥人群或者老年人的加餐食品。第三类是膨化谷类食品，比如经过膨化处理的玉米、小米，磨成细粉后，加温水调和的糊状食品，易于人体消化和吸收，休闲零食供应商，特别适合老年人和肠胃不适的人群食用。第四类是供婴幼儿食用营养强化食品，比如米粉，都属于膨化食品。夹心米果

临沂休闲零食-休闲零食供应商-天亿源(推荐商家)由河南省天亿源食品有限公司提供。河南省天亿源食品有限公司（www.tyysp.cn）为客户提供“ 夹心米果,鱿鱼脆条 ”等业务，公司拥有“ 天亿源 ”等品牌。专注于膨化食品等行业，在河南 濮阳 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李经理。