

# 广东肠粉专用粉批发 众旺食品服务好 广东肠粉专用粉

产品名称	广东肠粉专用粉批发 众旺食品服务好 广东肠粉专用粉
公司名称	佛山市众旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号
联系电话	13600309382

## 产品详情

在小麦胚乳中，广东肠粉专用粉，靠外侧的地方，矿物质、蛋白质、色素的相对含量较高，淀粉含量少，颜色偏黄，用此位置研磨的面粉称之为“外缘粉”。胚乳的中心位置则是淀粉含量高，其它成分含量少，因此颜色偏白，制作的面粉称为“麦芯粉”。广东肠粉专用粉服务热线。

由于麦芯粉比外缘粉更白更软，因此它是等级更高的精制面粉，售价也会更高。但是如果从健康角度来看，外缘粉的营养成分反而更一些。一般面粉中有两大主要成分，广东肠粉专用粉多少钱一斤，分别是淀粉与蛋白质。其中淀粉含量占面粉重量的70-75%，在营养成分中标识为碳水化合物。小麦淀粉主要有直链淀粉与支链淀粉，这两种淀粉的比例大约为2：8，它们都是由数个葡萄糖单位构成的大分子。广东肠粉专用粉服务热线。

木薯(cassava)别名树薯、木番薯。CASSAVA意为木薯或木薯粉，广东肠粉专用粉批发，而Tapioca意为木薯淀粉，广东肠粉专用粉价格，稍有区别。这个我们这里不常见，但是如果我说到西米，相信大家就不会陌生了，西米即西谷米，是印度尼西亚特产，是用木薯粉、麦淀粉、苞谷粉加工而成圆珠形粉粒。西米有皮肤回天然润泽之功能。广东肠粉专用粉服务热线。

在、印度尼西亚、马来西亚和巴布亚新几内亚等国家的许多岛屿上，生长着一种名叫西谷椰子的树。西谷椰子的树干粗直，含有大量淀粉。一般西谷椰子树的寿命为20年，开花后就死去。人们在它即将开花之前，砍倒树干，去掉枝叶，横锯成段，每段1米左右，再纵劈为二，用刀将茎内的淀粉刮出来，浸入水桶中。广东肠粉专用粉服务热线。

直链淀粉分子的外形就是一条长链，没有分支，它的特点是吸水率低、糊化温度高，与水加

热冷却后呈凝胶状。支链淀粉分子的形状则像树枝一样，有很多分支，它比直链淀粉的葡萄糖数量更多，其特性是吸水率高、糊化温度略低，糊化后粘性极强。广东肠粉专用粉服务热线。

面粉中另一种主要成分——蛋白质，它的含量根据小麦品种不同有所不同，范围从6%到15%不等。小麦中的蛋白质包含麦谷蛋白、醇溶蛋白、清蛋白、球蛋白等，能生成面筋（又叫麸质）的蛋白质是麦谷蛋白和醇溶蛋白，它们的总和占全部小麦蛋白质的80%以上，比例大约为1：1。麦谷蛋白的弹性很强，而醇溶蛋白有良好延展性，这两者能使面团同时具有弹性、粘性与延展性。面粉的蛋白质含量会影响到面团的吸水率，因此要想制作含水量高的面包，尽量选用高蛋白质的面粉吧。广东肠粉专用粉服务热线。

广东肠粉专用粉批发-众旺食品服务好-广东肠粉专用粉由佛山市众旺食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。佛山市众旺食品有限公司（[www.tianzhuwang.cc](http://www.tianzhuwang.cc)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为淀粉具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!