

硕达回收公司 废旧面粉回收价格

产品名称	硕达回收公司 废旧面粉回收价格
公司名称	保定市清苑区硕达再生资源收购站
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省保定市清苑县阎庄工业区
联系电话	13930801269

产品详情

面粉是生活中不可或缺的食物，面粉的物理特性指的是它的厚度。面粉厂通常根据固定的筛号和规定的操作方法筛分，并根据保留在固定筛表面上的筛的重量百分比进行校准。

面粉的厚度反映了小麦粉的加工精度。当小麦粉颗粒必须达到一定的小粒径时，它们可以制成面粉。

面粉主要由三部分组成，即粒径小于15微米的胚乳块；大颗粒淀粉颗粒，粒径为15-40 μm ；

和粒径小于15 μm 的蛋白质片段。面粉颗粒在1英尺以下小，而大颗粒可以大到200微米或更大。

我们常见的中筋面粉都属于家庭用粉。通用粉的质量判定主要以加工精度、灰分、粗细度、面筋质四项为标准。

专类用粉是针对特定用途、食品特性及特定的制作工艺而生产出来的面粉。每种专类面粉又分精制和普通两种，比如精制馒头专用粉、普通馒头专用粉。专类面粉的质量判定标准要严格于通用粉：水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间、降落数值、含砂量、磁性金属物、气味等九项，最严格的标准还是面筋质的含量。比如：面包专用粉，面筋质含量应在33%以上，粉质曲线稳定时间要求在10分钟以上；而糕点用粉则相反，面筋质含量要在22.0%至24.0%之间，粉质曲线稳定时间要求1.5至2分钟。

优良面粉为红色或微黄色，手捻捏时为细粉末状，置于手中紧捏后摊开不成团。劣质面粉光彩黯淡，呈灰白或深黄色，手指捻捏时有粗粒感，易生虫、有杂质、有结块，手捏成团。若在面粉中适量增加增白剂，而粉色则呈灰红色，乃至青灰色。优良面粉滋味淡而微甜，微有异味并有发酵、发甜、发苦等异味，有刺喉感，品味时有沙声的为劣质面粉。