

## 过期面粉收购价格 硕达物资回收

产品名称	过期面粉收购价格 硕达物资回收
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

在面粉的加工过程中，很多因素能够影响面筋与口感。为了追求利润，提高出粉率，许多厂家压紧磨辊轧距，强制出粉。造成磨辊温度过高，烫面筋，这样的面粉，柔韧性很差，面制品发脆，容易破裂；强制出粉的另外一个影响就是，大量的，肉眼看不到的麸皮细屑在面制品的加工过程中，会刺穿面团中的微气室，造成面团塌瘪，俗称死面，也是非常影响口感。

蛋白质含量在8%以下的面粉叫低筋粉；筋度低、延展性弱、弹性弱，适合做糕点、饼干等面食。

蛋白质含量在9 - 12%的面粉叫中筋粉；筋度中等，延展性和弹性各有强弱，适合做中式面点，包子，馒头。

蛋白质含量在13%以上的面粉叫高筋粉；筋度高、延展性和弹性都高，适宜做面包、面条、口感好的馒头等。

面筋的含量和质量对面粉的加工食品的品质起着至关重要的作用。

石磨中含多种矿物质微量元素，在石磨和小麦自然冲突中，矿物质养分元素也会进入面粉中，养分更丰厚。但由于天天加工数量有限，生产成本较高，加之还大多选用优异小麦，所以石磨面粉卖价要高于通常面粉。石磨面粉也带动了石磨机十分走俏，每台价格高达2万元摆布。

区别过期面粉收购价格是否为石磨，主要看色彩。石磨面粉色彩通常会呈现微黄色，由于富含很多的胡萝卜素和膳食纤维；而通常面粉会是纯白色，由于其上述养分物质含量不如石磨面粉。做食物时，石磨面粉对比筋道，还有一股麦香的滋味。