

# 包头结块面粉回收 硕达物资

产品名称	包头结块面粉回收 硕达物资
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

面粉富含蛋白质、脂肪、碳水化合物和膳食纤维；淀粉是面粉中的一部分，主要成分是80%以上的碳水化合物和百分之十几的水分。面粉相对于淀粉来看，偏微黄，用手指头蘸一点面粉，再揉搓的话，很光滑；淀粉非常的洁白，色泽上更纯，手搓淀粉的感觉和搓代藕粉的手感很相近，会有涩的感觉，搓动时有点儿筋斗的感觉。淀粉有较强的胶化作用，在烹调时挂在食物表面，可以保护里面的食物的营养和味道。

用机器生产精细粉的方法：破碎麦粒，逐步研磨，将麸皮上的胚乳部分刮下，将胚乳磨成一定细度的面粉，将胚乳与麦皮、麦胚分开。

和面以面团中空气为中心，积聚酵母生成的碳酸气体。因此，如果面团内空气混入的少，气泡的数量也减少，做出来的面包也相对比较粗糙。揉出好面，有一个临界速度，在这个速度以下的速度基本做不出好面包。如果和面一开始就使用高速的混合，面粉和水的接触面下，极快会形成面筋，就妨碍了水继续往面筋内混合，在面团中就会出现不充分的部分。

面粉的加工时间不同，所能储存的时间也不同。例如，同样是含水量为13%左右的面粉，秋凉后加工的可储藏到次年4月份；冬季加工的可储藏到次年5月份；夏季加工新麦粉一般只能储藏1个月左右。

在结块面粉回收储藏过程中，干燥低温的面粉要堆成实堆和大堆，以减少接触空气的面积；新加工的热机粉要堆成小堆和通风堆，以利于散发湿热。不论面粉怎样堆，袋口都要向内，堆面要平整，堆底要铺垫好，以防止面粉吸湿生霉。水分含量小于13%的面粉，一般可堆20包高；长期保管的面粉要适时调换上下位置，防止下层结块。另外，面粉的储藏量较大时，应当使新陈面粉分开堆放，以利于推陈出新。