

# 临期面粉回收价格 鹰潭面粉回收 硕达回收

产品名称	临期面粉回收价格 鹰潭面粉回收 硕达回收
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

目前，我国95%的面粉为袋装，其储藏方法一般采用自然低温、干燥的方法。在面粉厂仓库，刚生产出来的袋装面粉有一定的温度，不能堆大垛，宜堆小垛，小垛之间留通风道和通道，以利于散发湿热，避免面粉回收自热品质下降。袋堆的高低视季节和含水量而定，中等水分的面粉在温暖的季节，堆放的高度以8袋为宜；在寒冷的季节（10℃以下）以10袋为宜；10℃以下时，则高度可达12袋。在面粉销售和储藏部门，购进的面粉的含水量都应在安全标准以下，冬季进仓冷冻降温降湿，在春暖前密封粮垛和密封门窗，并保持低温干燥的储藏环境，以达到安全度夏的目的。

机器磨粉的运转速度非常快，一分钟可达500—800转，温度很高，可以超过100度。

这样不仅会使蛋白质熟化营养受损，机器磨粉还会因为研磨过于强烈，淀粉链分子受到破坏，面团的稳定时间降低，难以合拢，还要为此在面粉中添加稳定剂。

而石磨磨粉就不同，它一分钟才20转，温度只有45度左右。

转速慢，温度低，不会破坏小麦的营养物质，大程度的保留了小麦中的蛋白质，面筋质，胡萝卜素，碳水化合物，钙磷铁、还有维生素B1、B2等营养素。

我国生产面粉回收的设备生产能力与市场需求还差很多。国产设备的面粉企业近几年虽然也进行了技术改造，但仍无法与进口设备相比，仅能生产中等档次的面粉。小机组设备基本上是东拼西凑，不具备基本的清理工艺和质量控制，这也是面粉市场上不合格产品的主要原因之一。但其靠低投入、低税收、低质量所形成的低价位等迎合了一些食品、面食加工厂的认可，迎合了众多只图便宜、不重质量的消费群体。