

休闲·食品

一加一
天然面粉

一加一天然面粉杯2014洛阳首届面食文化节



一加一天然面粉在日前我市举办的农产品博览会上受到消费者追捧 总有“一”种面粉 让人“牵肠挂肚”

□记者 万虹 文/图

日前,在我市会展中心举办的农产品博览会上,用白色食品级塑料袋包装的一加一天然面粉受到参观者的青睐。这种面粉为什么会受到人们的喜爱?它有什么优点?它是由什么样的公司生产的呢?



用布勒面粉机磨出的面粉非常细

尴尬现状: 追求面食外观好看,一些面粉被加入添加剂

目前,为追求面食“好看”,生产商一般会在面粉中添加各种添加剂。加了添加剂的面粉发酵快,做出的面食,外观白、光、亮,体积大。加了添加剂,低等级的小麦粉也可以“变成”优质小麦粉。大家都明白,经常吃这

种含有添加剂的面粉,肯定不利于健康。

据介绍,生产面粉的企业如果不在面粉中加入添加剂,馒头作坊、面条作坊就不愿买这种面粉,因为这样的面粉做出的食品卖相不好,影响生意。在这样的市场背

景下,许多面粉企业在面粉中加入添加剂,以迎合市场。例如面粉中加了增筋剂,可以成为烩面专用粉或高筋粉,这样的面粉做出的烩面就会更筋道,消费者也会认为这家的烩面不错,甚至会认为这种面粉就是好面粉。

一加一天然面粉: 率先推出无任何添加剂的天然面粉

那么,有没有哪家面粉企业生产的面粉不加添加剂呢?回答是肯定的。一加一天然面粉有限公司为了让消费者吃上健康、放心的纯天然面粉,以强烈的使命感和责任感,率先推出无任何添加剂的一加一天然面粉,目前其生产线生产的面粉实现了“所有

面粉0添加,绝无添加剂残留”,开创了纯天然面粉的新时代。

有读者打电话报名参加面食大赛时询问“一加一”是什么意思。这种面粉的牌子为什么叫“一加一”呢?带着疑问,洛阳晚报记者询问了农博会上该公司的城市经理李明霖,他告诉记

者:一是因为一加一叫起来上口,好记;二是一加一中间这个“加”字如果写成算术符号的“+”即“一+一”,那么把它上下连起来就是“王”字,表示一加一天然面粉要成为天然面粉之王,要给消费者提供更多的、令人放心的天然面粉。

轻磨细研: 引进世界先进面粉机,采用剥刮工艺磨粉

好马还要配好鞍。优质的面粉离不开优质的原材料和先进的生产设备。该公司位于河南省驻马店市遂平县产业集聚区,该公司花巨资从瑞士引进目前世界上最先进的布勒面粉机,这种面粉机在磨粉工艺上打破了传统的粉碎混研磨粉法,采用先进的剥刮磨粉技术,即从麦子的皮开始,一层一层对麦子进行剥刮研磨,剥

刮下来的麦子最外层皮可当作饲料,里面的麦芯再一遍遍进行剥刮研磨成为我们吃的面粉。采用这种超常制粉工艺磨出的面粉,既保留了面粉原有的营养,又使面粉的纯度和精度得到了保证。

一些读者反映这种面粉特别细,这是为什么呢?洛阳晚报记者在该公司的驻马店遂平生产线上参观时了解到,一加一天然面

粉在生产过程中光里面的麦芯就需要剥刮研磨8遍,而且是轻磨细研8遍,温度也是恒定的,这就是这种面粉特别细且保留了原有麦香的原因。

不像传统的磨面机器,工作时温度往往超过六七十度,麦子原有的营养成分有所损失,另外在这样的温度下磨面,就像炒面一样,结果可想而知。

三次筛选: 用色选仪将小麦霉变颗粒全部剔除

没有好的原料,就没有好的产品。虽然一加一天然面粉全部选用上等优质小麦,但小麦中有霉变粒、不完善颗粒在所难免,如果不将这些颗粒剔除,面粉的精度、纯度和质量都将受到影响。

为解决这一问题,一加一天然面粉花80多万元从日本购进小麦色选仪,这种色选仪可以利用特有的光线检测出小麦中的霉变粒和不完善颗粒。

在驻马店遂平生产线参观

时,技术人员曾告诉记者,所有小麦在磨粉前都要筛选3遍,将有问题的麦粒全部剔除,方可磨粉。你也许不相信,经色选仪筛选出的这些麦子残次品,每天都有好几麻袋呢。

比一比谁包饺子快 赛一赛谁蒸馒头好

□记者 万虹

“我们一直关注一加一天然面粉,对这个品牌也很向往,希望通过这次面食大赛进一步了解它。”《洛阳晚报》的热心读者、涧西区60岁的周师傅在报名咨询电话中真诚地表达了自己的想法。

许多读者打电话欲参加面食大赛

一周来,本报面食大赛报名咨询电话铃声此起彼伏,许多读者打来电话表示,自己及家人非常关注这次面食大赛。

本届面食文化节将举办包饺子大赛、手擀面大赛和花样面食创意展示。报名参加家庭包饺子比赛的涧西区张巧君女士说,家里吃的面食基本上是婆婆做的,婆婆在用了一加一天然面粉后说“这面很干、很细”,后来她们家一直用这种面粉;60岁的周师傅说,希望今后能吃上一加一天然面粉,他在洛浦公园散步时遇到同龄人也议论过这种面粉,但由于目前商业信息混乱,究竟是不是真的天然面粉,还想进一步了解;涧西贝贝中心幼儿园的丁老师在电话中说,幼儿园想邀请家长和孩子们一起参加这次面食大赛,好让家长真切感受一下这种纯天然面粉,比较一下和别的面粉有什么不同,也想让孩子们对我国的传统面食制作有个直观的了解,她希望比赛能在该幼儿园设个分赛场,并希望能与一加一天然面粉建立长期合作关系。据记者了解,一加一天然面粉是河南省实验幼儿园指定专供面粉,目前在河南各大超市单品销量领先。

首场比赛19日上午举行

根据面食文化节组委会的安排,本届面食文化节传统面食大赛项目的首场比赛定于19日上午在宝龙城市广场永辉超市门前举行(如果遇到雨天,延期至20日)。接到组委会通知的家庭或个人,可按时前往比赛地点,届时包饺子比赛、擀面条比赛和花样面食创意展示将同时进行。

随着报名人数不断增加和参赛团体的增多,比赛的地点将根据情况不断进行调整,也许下一场比赛就在你家宝宝的幼儿园里,或是在你居住的小区门口举办。参与、展示、体验,这就是这次大赛的目的。另外,开幕式上还将有才艺表演,希望展示自己才艺的朋友,赶紧报名了,参加就有奖品哦。

19日当天还将举行书法比赛,本次大赛组委会将在开幕式现场为大家准备好笔墨纸砚,欢迎书法爱好者前来展示才艺。

本届面食文化节比赛项目的有关详细规则及奖项设置详见本报4月9日的E05版。首场比赛马上就要开始了,还没来得及报名的要抓紧了。报名者需将自己的姓名、所在小区、参赛项目、联系电话报给我们。

19日开幕式首场比赛结束后,20日将在新区宝龙城市广场永辉超市门前举行面食大赛的常规比赛,欢迎您参加。

报名电话:63217562 15637991353
邮箱:mianshiwenhua@163.com