

休闲·食品



麦皮研磨五遍,麦芯研磨八遍

一加一天然面粉是这样生产出来的



筛选出的霉变颗粒和不完整颗粒

□记者 万虹 文/图

“我用过一加一天然面粉包饺子,感觉这面很吃水(很干的意思),很细,很白,一定是洗干净后才磨的”,在26日举行的面食大赛第二场比赛中,参赛选手王女士以自己的亲身体会跟参赛选手们说。那么这种面是怎么生产出来的,经过哪几道程序,洛阳晚报记者曾到该公司的生产线采访,就让我们来看看一加一天然面粉的生产过程。

1.洗麦:放置在原料仓的小麦首先要经过清洗。



一加一天然面粉生产线

2.润麦:清洗后的小麦进入润麦仓进行润麦。润麦的过程需要24个小时到36个小时,通过润麦将水分从麦皮润到麦芯,并控制麦子的湿度保持在14.0%以内,在湿度范围内的麦子最有利于研磨,磨出的面粉最细,磨粉效果好。

3.净麦清理:清理出小麦中的石子。

你可不要小看这一环节,生产线上每天从小麦中清理出的石子有好几麻袋呢。

4.色选:公司从日本购进先进的色选机,用色选机筛选出麦子中的霉变粒、不完整颗粒,这一环节要反复进行3遍,经过3遍筛选,小麦中含有的霉变颗粒和不完整颗粒全部被筛选掉。

5.出仓研磨:采用剥刮研磨这种超

常制粉工艺,对麦皮、麦芯、麦渣和剩下的部分,分别进行“五皮”“八芯”“二渣”“二尾”研磨处理,即麦皮要剥刮研磨五遍,麦芯要研磨八遍,麦渣要研磨两遍等,这样磨出的面粉既细又不浪费。

6.制粉、烘干。

7.配粉:根据客户需要及面粉用途的不同进行配粉,如将筋度低的小麦与筋度高的小麦相搭配;将出粉率低的小麦与出粉率高的小麦搭配,这样配比磨出的面粉筋度适当,这就是为什么一加一天然面粉不用加增筋剂同样有一定的筋度的原因,他们是从原材料这一源头采用科学的方法实现的。

8.包装。

5月3日、4日(即周六、周日)面食大赛比赛地点:洛龙区英才路与龙兴街交叉口中泰华庭小区惠尚超市门口

报名咨询电话:63217562、13938285253、15637991353;邮箱 mianshiwenhuajie@163.com

“一加一天然面粉杯” 2014洛阳首届面食文化节

比赛项目:

- 包饺子大赛
- 手擀面大赛
- 花样面食创意展示秀
- 书法大赛

报名电话: 15637991353

招商进行中……

活动诚邀广大厂商踊跃提供礼品赞助。电话: 0379-63217562 15637991353

■主办单位: 洛阳日报报业集团
■承办单位: 洛阳欣闻报业广告有限公司
一加一天然面粉有限公司