

# 谷朊粉生产厂家

产品名称	谷朊粉生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	14.00/kg
规格参数	品牌:谷朊粉生产厂家 型号:食品级谷朊粉 产地:山东谷朊粉
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

谷朊粉厂家 谷朊粉生产厂家 谷朊粉价格

谷朊粉又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦（面粉）中提取出来的天然蛋白质，呈淡黄色，蛋白质含量高达75%~85%，是营养丰富的植物蛋白资源。具有粘性、弹性、延伸性、成膜性和性。谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种高效的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包专用粉的生产，添加量不受限制。谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

谷朊粉为淡黄色粉末，蛋白质含达75%~85%。谷朊粉具有粘性、弹性、延伸性、成膜性和吸脂性

用途：广泛用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包专用粉的生产，添加量不受限制。谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。具有强吸水性、粘弹性、延伸性、薄膜成型性、粘附热凝性、乳化性等多种特性。在面制品、肉制品、水产制品、饮料业有广泛的应用价值。

在面包用粉生产中，根据面粉本身的特点添加2—3%的谷朊粉，可提高面团的吸水率，增强面团的耐搅拌性，缩短面团发酵时间，令面包成品比容增大，包心质地细腻均匀，并在表皮色泽、外型、弹性及口感上都有改善。并能留存醒发时的气体，使其保水性良好，保鲜不老化、延长存放寿命，而且增加面包的营养成分。？

？在方便面、长寿挂面、面条、水饺专用粉生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显改善制品的抗压力、抗弯曲力和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营养丰富。