

拉丝粉生产厂家

产品名称	拉丝粉生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	20.00/kg
规格参数	品牌:拉丝粉生产厂家 型号:食品级拉丝粉 产地:山东拉丝粉
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

拉丝粉厂家 拉丝粉生产厂家 拉丝粉价格

拔丝粉，也叫“拉丝粉”，或者“拉丝润滑粉”，是干式“拉丝润滑剂”的俗称，通常分为钙基和纳基两种。在钢丝冷拔加工变形过程中，能起到润滑性能，降低摩擦系数，节约能量消耗，延长拉丝模具的使用寿命。在拉拔过程中，还能在钢丝表面形成一种润滑膜，对钢丝起到保护作用。

用途1、面包的制做。添加1-3（视面粉的筋率而定）的谷朊粉能增强面团筋力，提高面团的粘弹性、延伸性和稳定性，能保存醒发时产生的气体，并能控制膨胀，使面包体积一致。保形性好，提高面包质量，延长老化时间，还可以增加面包的yy成分。

2、方便面、长寿挂面、面条的制做。添加1-2的谷朊粉能增加面条的韧性，加工时不易断头，耐煮耐浸泡且筋道有咬头。3、火腿肠、三明治、午餐肉等肉制品。谷朊粉是肉制品中的粘结剂、填充剂。尤其是添加在鱼肉、香肠红肠和肉罐头中可部分代替瘦肉，增加弹性和致密度，提高出品率，延长货架期。4、可用做各种什锦菜、三鲜烤夫、素鸡腿、素鸡肠等的原料，不但能改变食品结构和风味，而且还可以提高食品的yy成分。作为一种低脂、无醇类产品。5、作对虾、五星、七星鳗鱼、蟹、贵重鱼苗等精饲料的基础原料。利用它的多种氨基酸组成的高蛋白，以增加饲料的yy价值，以它的粘弹性来提高饲料在水中的利用率，并减少对水源的污染。