

谷朊粉厂家报价

产品名称	谷朊粉厂家报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	12.00/1kg
规格参数	产品名称:谷朊粉 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

谷朊粉厂家，谷朊粉生产厂家，谷朊粉，食品级谷朊粉厂家，食品级谷朊粉生产厂家

简介

谷朊粉又称活性面筋粉，其蛋白质含量在80%以上，且氨基酸组成比较，是营养丰富、物美价廉的植物性蛋白源。谷朊粉主要由分子量较小、呈球状、具有较好延伸性的麦胶蛋白与分子量较大、呈纤维状、具有较强弹性的麦谷蛋白组成。

性状

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、成膜性和性

用途

谷朊粉基本的用途就是用来调整面粉蛋白含量。谷朊粉独特的黏弹性能改善面团强度、混合性和处理性能；其成膜发泡能力能够保存空气用以控制膨胀度，改善体积、匀称度和纹理；其热凝固性能提供了必要的结构强度和咀嚼特性；其吸水能力提高了烘烤产品的产量、柔软度和保质期。

在挂面生产中，添加1%~2%谷朊粉时，由于面片成型好，柔软性增加，所以收到了提高操作性，增加筋力，改良触感的效果。

谷朊粉能够结合脂肪和水的同时增加蛋白质含量，这使谷朊粉在肉类、鱼类和家禽产品中也有广泛的应用

在肉制品中，谷朊粉蛋白作为黏合剂、填充剂或增量剂而呈现出许多优点。

谷朊粉的另一个主要用途是作为替代肉类的素食食品，以及生产人造的昂贵肉类，如海鲜和蟹类的类似物，特别是在日本，由于对健康和食品安全日益关注，越来越多的消费者正在寻找肉类替代品。

谷朊粉的蛋白质含量高，氨基酸组成比较，在饲料工业中，可以利用其优良的蛋白源作为动物及宠物的饲料。

近年的研究发现，某些食物蛋白质肽链中蕴藏着生物活性肽。它们在蛋白质降解过程中释放出来，发挥代谢调节作用。

利用焦亚硫酸钠还原所得的谷朊粉添加到纸浆涂膜原料中，能够起到增加产品光泽度的效果。