

# 安徽谷元粉增筋剂 濮阳黄河实业公司 谷元粉增筋剂批发价格

产品名称	安徽谷元粉增筋剂 濮阳黄河实业公司 谷元粉增筋剂批发价格
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

## 产品详情

高质量的谷朊粉在30~80 的温度范围内能迅速吸入自身2倍重的水分，这种性能能够防止制品水分分离，提高其保水性。在制作悬浮饲料时添加谷朊粉，饲料吸水后的悬浮性和自然黏弹性都得到提高。当谷朊粉与饲料中的其他成分充分拌和，由于其强力的黏附性，很容易将饲料造型成颗粒。饲料颗粒投放到水中后吸水，安徽谷元粉增筋剂，饲料颗粒被充分包络在湿面筋网络结构中，能够悬浮于水中，这样不但使饲料的营养不损失，而且大大提高了动物对谷朊粉的利用率。

替代实验中，谷元粉增筋剂价格，谷朊粉替代量30%以下时，弹性峰值略有提高，峰值用量有所增多，说明谷朊粉在凝胶体系中有相互增益作用。替代量30%-50%时，弹性峰值略有下降，峰值用量增多一成。替代量超过50%时，弹性峰值下降明显，峰值用量向后延伸。谷朊粉蛋白质含量在80%以上，蛋白的质量虽不及大豆蛋白，谷元粉增筋剂生产厂家，但氨基酸组成比较齐全，钙、磷、铁等矿物质含量较高，在肉丸类产品中添加可提高营养价值，改善口感。

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，谷元粉增筋剂批发价格，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、成膜性和吸zhi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，也可用与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xiao的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包粉的生产，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。

安徽谷元粉增筋剂-濮阳黄河实业公司-谷元粉增筋剂批发价格由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河

实业有限公司在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，黄河实业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：吴经理。