

广东谷朊粉 濮阳黄河实业公司 谷朊粉做烤面筋技术

产品名称	广东谷朊粉 濮阳黄河实业公司 谷朊粉做烤面筋技术
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

现在食品大多都添加了小麦谷朊粉，被添加谷朊粉的食品不仅得到了有效的改良，并且被广泛应用于面粉、面包、面条及方便面等成产中。也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是高档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。

肉含量较高产品本身交联作用较强，谷朊粉的加入同样可以提高产品弹性，谷朊粉厂，对于保水性而言也有明显改善，谷朊粉添加量10%以内为宜，添加量过多弹性变小，可能由于谷朊粉中含有较多疏水性氨基团，疏水作用区域较宽，谷朊粉做烤面筋技术，降低其凝胶特性。大豆蛋白在受热情况下，蛋白质的功能基团可以充分暴露，广东谷朊粉，分子间可以相互交联形成具有网络状的空间结构，凝胶体系较为稳定。考虑到谷朊粉优异的凝胶能力，考虑与大豆蛋白进行替代实验。在相互独立实验中，大豆蛋白和谷朊粉的弹性表现都有峰值用量，随着添加量的增多弹性下降，谷朊粉峰值用量靠后，大豆蛋白峰值更高。

为保证谷朊粉产品的活性，本工艺利用自动控制系统，把排气温度控制在52℃左右，小麦活性谷朊粉，既节省了能源又充分保证了谷朊粉吸水率在180%以上。由于从环行烘干系统内出来的物料水分和细度达不到理想的要求，我们增加了抽气式分级磨，其进料和出料都是通过气流输送，其出料温度低于40℃，产品颗粒有99%以上低于200um，水分低于8%，保证了谷朊粉吸水率在180%以上。

广东谷朊粉-濮阳黄河实业公司-谷朊粉做烤面筋技术由范县黄河实业有限公司提供。“谷朊粉,小麦淀粉

,小麦澄面,面筋粉,烤面筋粉”选择范县黄河实业有限公司，公司位于：河南省濮阳市范县麻口工业园，多年来，黄河实业坚持为客户提供好的服务，联系人：吴经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。黄河实业期待成为您的长期合作伙伴！