

东营谷朮粉 黄河实业有限公司 小麦谷朮粉淀粉

产品名称	东营谷朮粉 黄河实业有限公司 小麦谷朮粉淀粉
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

谷朮粉主要组成成分是麦谷蛋白和醇溶蛋白，另外还含有少量淀粉、脂肪、矿物质等麦谷蛋白是由多肽键通过分子间二硫键作用聚合而成的蛋白，其分子量大，呈纤维状，以分支状方式高度交叉连接在一起，结构不规则，分子内含 - 折叠结构较多，富含谷氨酰胺(Gln)和胱氨酸(Cys)。醇溶蛋白为单体蛋白，批发谷朮粉，分子量约35 kD，呈球形，不溶于水及无水乙醇，但溶于70%~80%的乙醇溶液中，东营谷朮粉，特点是脯氨酸和酰胺较多，非极性侧链较极性侧链多，分子内既无亚基结构，又无肽链间二硫键，单肽链间依靠氢键、疏水键以及分子内二硫键连结，形成较紧密的三维结构。

工业化生产小麦淀粉与面筋的方法是一种物理分离过程，即采用物理的方法将中性溶液中的淀粉和面筋分开。湿法分离而筋和淀粉，取决于它们的水不溶性、密度和颗粒大小。面粉储存蛋白由于相互之间聚集成颗粒，使得其颗粒大于淀粉而密度小于淀粉，面筋性、密度和颗粒大小。面粉贮存蛋白由于相互之间聚集成颗粒，使得其颗粒大于淀粉而密度小于淀粉。

谷朮粉在婴儿制品中的应用：在各种婴幼儿食品的生产中，添加1—2%的谷朮粉作为蛋白质添加物，小麦谷朮粉淀粉，食品的氨基酸含量达85%以上，可充分保证营养含量。同时又可以提高钙、磷、铁的含量，尤其是钙的含量会远远大于鸡蛋、牛肉等的食品，更加有利于婴幼儿和青少年的健康发育。在饲料加工工业中的应用：谷朮粉在30--80℃时能迅速吸收2倍重的水分，干基谷朮粉吸水时的蛋白质含量随吸水量的增强而下降，谷朮粉做烤面筋技术，这种性能能够防止水分的分离，提高保水性。在3—4%的谷朮粉与饲料充分混合这后，由于其强的黏附能力，容易造型成为颗粒，投放到水中吸水后的饲料被包络在湿面筋网络结构中并悬浮于水上，营养不容易损失，可以大大提高鱼类等对它的利用率。

东营谷朮粉-黄河实业有限公司-小麦谷朮粉淀粉由范县黄河实业有限公司提供。东营谷朮粉-黄河实业有限公司-小麦谷朮粉淀粉是范县黄河实业有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：吴经理。