

食品级拉丝粉价格

产品名称	食品级拉丝粉价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	19.00/公斤
规格参数	品牌:拉丝粉价格 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

谷朊粉

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，由多种氨基酸组成，蛋白质含量高达 75%~85%，含有人体必须的十五种氨基酸，是营养丰富的植物蛋白资源.具有粘性、弹性、延伸性、薄膜成型性和性.谷朊粉是一种优良的面团改良剂，用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于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。

谷朊粉的效用：

谷朊粉是以小麦为原料，经过深加工提取的一种淡黄色粉状天然谷物蛋白，含有人体必需的15种氨基酸，具有强吸水性、粘弹性、延伸性、薄膜成型性、粘附热凝性、乳化性等多种特性。在面制品、肉制品、水产制品、饮料业有的应用价值。

在面包粉生产中，根据面粉本身的特点添加2—3%的谷朊粉，可明显提高面团的吸水率，增强面团的耐搅拌性，缩短面团发酵时间，令面包成品比容增大，包心质地细腻均匀，并在表皮色泽、外型、弹性及口感上都有极大改善。并能留存醒发时的气体，使其保水性良好，保鲜不老化、延长存放寿命，而且增加面包的营养成分。

在方便面、长寿挂面、面条、水饺粉生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显改善制品的抗压力、抗弯曲力

和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营养丰富。

在馒头的生产中，添加谷朊粉1%左右，可以增强面筋质量，明显提高面团吸水率，增强制品的持水性，改善口感，稳定外形，延长货架期。

在肉制品中的应用，生产香肠制品时，添加2—3%谷朊粉，可增强产品弹性、韧性、持水性，使期久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量多的富肉香肠制品中，乳化性更为明显。

在水产品加工中的应用：在鱼糕中加2—4%的谷朊粉，利用其强吸水性和延展性，可强化鱼糕弹性、黏结性。在鱼肉香肠制作中，加3—6%的谷朊粉，可以改变因高温处理引进制品品质下降的缺陷。

在保健品*制品中的应用：在各种保健食品的婴幼儿食品生产中，添加1—2%的谷朊粉作为蛋白添加物，食品的氨基酸含量在85%以上，可充分保证营养。同时又提高了钙、磷、铁的含量，尤其是钙的含量远远大于鸡蛋、牛肉等食品，更有利于婴幼儿、青少年的健康发育。

在饲料工业中的应用：谷朊粉在30--80oC时通迅速吸收2倍重的水分，干基谷朊粉吸水时蛋白含量随吸水量的增强而下降，这种性能能够防止水分分离，提高保水性。在3—4%的谷朊粉与饲料充分混合后，由于其强黏附能力，容易造型成颗粒，投放到水中吸水后饮料被包络在湿面筋网络结构中并悬浮于水，营养不会损失，可大大提高鱼类等对其利用率。