

# 天津小麦面筋粉批发 瑞麦嘉禾

产品名称	天津小麦面筋粉批发 瑞麦嘉禾
公司名称	北京瑞麦嘉禾商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号
联系电话	15011435233 15011435233

## 产品详情

### 谷朊粉简介

优昂谷朊粉，素锐谷朊粉可以做烤面筋串等小吃，还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有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、延伸性和薄膜成型性。

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有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。

不同品种的小麦其蛋白质含量不同，一般蛋白质含量占总粒重的8%~16%，制成面粉后蛋白质含量为8%~15%。小麦蛋白可按其溶解度分为清蛋白、球蛋白、麦醇溶谷蛋白和麦谷蛋白。清蛋白占小麦蛋白总量的3%~5%，主要存在于胚中，能溶于水和稀盐溶液，热稳定性差，60 时可变性

如您需要采购谷朊粉，请拨打电话恭候您的来电哦

小麦蛋白怎样水解呢？瑞麦嘉禾为您解答。

小麦蛋白水解需要使用小麦蛋白水解酶，小麦蛋白水解酶，其主要由内切酶、端肽酶和风味酶等组成，能把各种植物蛋白水解成蛋白胨、多肽和氨基酸等，天津小麦面筋粉批发，降低植物蛋白分子量，从而提高其溶解性、乳化性和起泡性，改善营养价值，扩大植物蛋白的应用领域。

小麦约含有13%的蛋白质，主要是由清蛋白、球蛋白、醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，而小麦面筋蛋白中主要含有麦醇溶蛋白和麦谷蛋白，合称贮藏蛋白(占小麦蛋白干基的80%)。

由于麦醇溶蛋白具有延展性，麦谷蛋白具有弹性，能与水形成网络结构，小麦面筋粉批发报价，从而具有优良的黏弹性、延伸性、吸水性、薄膜成型特性及清淡醇香味或略带谷物味等的物理特性。

如果您有小麦蛋白采购需求，请联络瑞麦嘉禾客服，

如何选择适合自己的面筋粉呢？

通常情况下，在理化指标上蛋白应不低于75%，吸水率不低于160，在某些特殊场合，吸度80目，过筛率不低于95，水分应该低于9.0。

在特性方面，小麦生产的谷朊粉其筋度至少比普通小麦要高20-40个百分点，筋度直接决定了面筋粉质量的好坏这只是其一。

对于现在的终端小客户来说，除了上述指标都要合格以外，还要看面筋粉的活性好不好，活性好面筋粉做出来的面筋串口感和劲道就会很理想。还有客户要求不一样，有的客户想要做出来的烤串硬一些，建议就选择面筋粉颗粒粗一些的，比如康迪60--80目的谷朊粉和佳硕面筋粉都是不错的选择。而有的客户喜欢做出来有点软的，感觉吃到嘴里好嚼，这时可以选择山东瑞冠和玉梅花面筋粉，他们是不会让你失望的。

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。想学习更多的面筋粉知识和面筋的各种吃法和做法，每周三，周日下午14.30分来瑞麦嘉禾的直播间，瑞麦嘉禾杨合平现场和面教给你很详细的面筋串制作过程

不管什么样的客户在瑞麦嘉禾都能找到适合自己的产品哟！如您有采购面筋粉的需求，请联络我们的客服。

天津小麦面筋粉批发-瑞麦嘉禾(推荐商家)由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！