

# 北京面筋粉 面筋粉价格 瑞麦嘉禾

产品名称	北京面筋粉 面筋粉价格 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

### 小麦蛋白的特点

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，从而具有优良的黏弹性、延伸性、吸水性、乳化性、薄膜成型特性及清淡醇香味或略带谷物味等的物理特性。

在肉制品中，小麦面筋蛋白作为黏合剂、填充剂而呈现出许多优点。用量1%~5%的小麦面筋作为黏合剂使用在重组化肉制品中，北京面筋粉，能增加产品的黏弹性和硬度，提高色泽稳定性、出汁率和保水性，降低了加工损耗。在其他的肉块和处理过的肉制品中，使用1%~13%的小麦蛋白，其凝固特性有利于提高产率，降低加工损耗，提高黏度，增加组织强度，改善流变特性，增强成片能力和保持感官特性。

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

如您有小麦蛋白采购需求，请联络我们的瑞麦嘉禾客服，面筋粉多少钱一斤，期待您的来电哦

随着国内小麦蛋白的广泛使用，小麦蛋白厂家也如雨后春笋般的出现了，这时市面上的谷朊粉品牌突然增加了很多很多，多的不计其数，但是质量也参差不齐，价格也出现了一些差异，价格高的和价格低的相差几乎过了千元，为什么相同的产品会有如此大的价格差异呢？

这个现象是多方面的原因引起的，厂家原产地的原料，小麦的质量直接影响到深加工的质量。

像南方的小麦麦质软，就不如北方的硬质麦劲道好一些。原产地的小麦价格走势，小麦的麦质致使小麦的价格相差每公斤0.1----0.3元左右。地域差异下生产出来的产品，价格就会相差一些。

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，面筋粉价格，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

北京瑞麦嘉禾精选品牌面筋粉、谷朊粉，20年专注面筋粉批发，如您有采购需求，请联络我们。

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，面筋粉厂家，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。

北京面筋粉-面筋粉价格-

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是北京朝阳区,麦类的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在瑞麦嘉禾领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创瑞麦嘉禾更加美好的未来。