

广西谷朊粉 范县黄河实业 小麦谷朊粉报价

产品名称	广西谷朊粉 范县黄河实业 小麦谷朊粉报价
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

谷朊粉是以小麦为原料，小麦谷朊粉报价，经过深加工提取的一种淡黄色粉状的天然谷物蛋白，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、吸zhi乳化性等多种特谷性。在面制品、肉制品、水产制品、饮料业有广泛的应用价值。

在方便面、长寿挂面、面条、水饺粉生产上添加1—2%谷朊粉，小麦谷朊粉淀粉，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，谷朊粉批发，营养丰富。

近年来，广西谷朊粉，随着科学技术的进步及生产企业为提高副产物附加值的需要，人们对谷朊粉降解肽的研究不断深入。但是我国对谷朊粉的利用仍然存在一些问题。主要有：(1)小麦蛋白在天然状态下常与植酸、半纤维素等抗营养因子结合，并且疏水性氨基酸含量高，严重影响蛋白质的消化吸收效率;(2)体内缺乏特定消化酶的群体无法消化麦醇溶蛋白，常常导致乳糜泻;(3)技术发展限制。我国谷朊粉的应用基本处于初级加工阶段，附加值很低。

谷朊粉具有的性质，广泛应用于食品工业、饲料行业中，用于制备可食性膜、生物活性小肽等产品。

在食品工业中的应用：谷朊粉作为一种的植物蛋白，含有多种氨基酸，具有优良的粘弹性，在食品工业中得到了广泛的应用。谷朊粉应用于面包粉，能够显著提高面团吸水率，增加面团弹性、持气性、面团耐揉性和稳定性，面包内部结构和烘烤品质也得到显著提升。

广西谷朮粉-范县黄河实业-小麦谷朮粉报价由范县黄河实业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。范县黄河实业有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面粉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!