

谷朊粉供应商 谷朊粉 范县黄河实业

产品名称	谷朊粉供应商 谷朊粉 范县黄河实业
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

为保证谷朊粉产品的活性，本工艺利用自动控制系统，把排气温度控制在52℃左右，谷朊粉，既节省了能源又充分保证了谷朊粉吸水率在180%以上。由于从环行烘干系统内出来的物料水分和细度达不到理想的要求，我们增加了抽气式分级磨，其进料和出料都是通过气流输送，其出料温度低于40℃，产品颗粒有99%以上低于200um，水分低于8%，小麦淀粉谷朊粉淀粉，保证了谷朊粉吸水率在180%以上。

谷朊粉基本的用途就是用来调整面粉蛋白含量。许多地方面粉生产厂家通过添加谷朊粉到低筋粉中以达到面包粉的要求，而不必混合昂贵的、进口高筋粉。这种方法在欧洲已被普遍采用。同样，面包制造商也用谷朊粉来强化一般级别的面粉，谷朊粉供应商，而不必储存大量的高筋粉。谷朊粉的黏弹性能改善面团强度、混合性和处理性能；其成膜发泡能力能够保存空气用以控制膨胀度，改善体积、匀称度和纹理；其热凝固性能提供了必要的结构强度和咀嚼特性。

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，呈淡黄色，蛋白质含量高达75%~85%，谷朊粉报价，是营养丰富的植物蛋白资源·具有粘性、弹性、延伸性、成膜性和吸水性·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。

谷朊粉供应商-谷朊粉-范县黄河实业由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，黄河实业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来

赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：吴经理。