

谷朊粉公司 湖北谷朊粉 濮阳黄河实业

产品名称	谷朊粉公司 湖北谷朊粉 濮阳黄河实业
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

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、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，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，谷朊粉公司，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营养丰富。

在小麦淀粉和谷朊粉的分离方法中，以水为介质，而粉与水发生水合作用，使面筋蛋白凝聚，形成面筋，二硫键与次级键的作用使面筋蛋白颗粒具有稳定性。小麦淀粉的加工，由于起始阶段面粉与水形成蛋白质聚集颗粒的大小，湖北谷朊粉，以及淀粉和蛋白分离方法的不同，而形成了不同的加工方法。在马丁法中，面粉蛋白形成机械强度较大的面筋网状结构，面筋和淀粉的分离方法是通过面团加水揉合而实现的，持续的揉合过程使淀粉逐步从面团中得到分离。

薄膜成型性谷朊粉的薄膜成型性是其黏弹性的直接表现。由于谷朊粉具有弹性，CO₂或水汽等被连续蛋白相所包围，内部充满气体，使面筋呈海绵状或纤维状结构，形成薄膜面筋。吸水性谷朊粉中含有较多的疏水性氨基酸，与水接触后，谷朊粉多少钱一袋，高质量的面筋可吸收2倍面筋量的水，可在外围形成一层湿面筋网络结构，导致面筋蛋白的低溶解性，影响其乳化性、发泡性等其他功能性质。谷朊粉的这种吸水性可增加产品得率，并延长食品的货架期。

谷朊粉公司-湖北谷朊粉-濮阳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

。