

# 谷元粉价格 湖南谷元粉 濮阳黄河实业公司

产品名称	谷元粉价格 湖南谷元粉 濮阳黄河实业公司
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

当面筋被水化后，它的结构伸展开，可被拉成丝、线或膜，利用此特点可被做成各种各样的人造肉。例如：谷朊粉可生产蟹肉类似物，甚至人工鱼子酱，溶于酒精的谷朊粉可用于制备可剥的食用膜，如肠衣膜。谷朊粉的另一个主要用途是作为替代肉类的素食食品，以及生产人造的昂贵肉类，如海鲜和蟹类的类似物，特别是在日本，由于对健康和食品安全日益关注，越来越多的消费者正在寻找肉类替代品。

国际小麦面筋协会近来的研究表明，谷朊粉单独或者和大豆蛋白混合使用，谷元粉供应，可部分取代昂贵的酪蛋白酸钠，大大地降低了奶酪的生产成本。谷朊粉也被用来强化比萨表面强度，谷元粉价格，提供硬外壳和爽口感，使外皮酥脆，增加咀嚼性，并能减少水分从酱汁转移到比萨内部。添加量为小麦粉基质的1%~2%。水产养殖业（包括鱼类、甲壳类动物）是一个日益膨大的工业。现代养殖业依靠饲养来提高产量，谷朊粉的特性正好迎合这一需求。

谷朊粉的凝固特性有利于改善流变特性，湖南谷元粉，增强成片能力和保持感官特性。小麦面筋的黏合性、薄膜成型性和热固性有助于将肉和果蔬粘合在一起制成牛排，也可将谷朊粉撒到肉片上。它也可被用在罐装汉堡包及面包切片中，以减少加工和蒸煮损失。谷朊粉的添加量为其质量的2%~3.5%。另外，谷朊粉也被用到肉饼中，有时也可作为香肠和一些肉产品的黏结剂。

谷元粉价格-湖南谷元粉-濮阳黄河实业公司(查看)由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业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！