

# 食品级谷朊粉生产厂家谷朊粉厂家

产品名称	食品级谷朊粉生产厂家谷朊粉厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:谷朊粉厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称:谷朊粉
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

### 一、简介

名称；谷朊粉

又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦（面粉）中提取出来的蛋白质，呈淡黄色有粘性、性、延伸性、成膜性·谷朊粉是一种面团改良剂用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂

### 二，性状

谷朊粉是以小麦经过加工提取的淡黄色粉状，水性、粘性、延伸性、成膜性、粘附热凝性、化性等

### 三，用途

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，营养丰富。在馒头的生产中，添加谷朊粉1%左右，可以增强面筋质量，明显提高面团吸水率，增强制品的持水性，改善口感，稳定外形，延长货架期。肉制品在肉制品中的应用，生产香肠制品时，添加2—3%谷朊粉，可增强产品弹性、韧性、持水性，使期久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量多的富肉香肠制品中，乳化性更为明显。水产品在水产品加工中的应用：在鱼糕中加2—4%的谷朊粉，利用其强吸水性和延展性，可强化鱼糕弹性、黏结性。在鱼肉香肠制作中，加3—6%的谷朊粉，可以改变因高温处理引进制品品质下降的缺陷。

