

# 云南谷元粉 谷元粉 黄河实业

产品名称	云南谷元粉 谷元粉 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

目前为止，云南谷元粉，只有少数几种方法在工业生产中被广泛应用，谷元粉生产厂家，分别为马丁法、面糊法、阿尔法拉伐—瑞休法、旋流法和三相卧螺法，这些方法均是以小麦面粉为原料进行小麦淀粉和谷朊粉生产的。虽然人们进行了很多试图以小麦籽粒为原料生产小麦淀粉和谷朊粉的研究(这样可以节省小麦加工成面粉的投入)，但是由于从小麦籽粒中分离淀粉和谷朊粉，会影响面筋蛋白的凝聚作用，导致面筋蛋白与麸皮发生缠结，使面筋蛋白不容易分离，使得淀粉的纯度和白度较低，谷元粉厂家，并经常会使面筋的产率降低，以及导致面筋失活，因此目前应用广泛的是以小麦粉为原料生产淀粉和谷朊粉。

为了改善谷朊粉在水溶液中的分散特性，又保留其蛋白质大分子的功能性质，利用碱性蛋白酶对谷朊粉进行了有限水解，粉末混合机颗粒混合机研究了谷朊粉的有限酶解条件对酶解物全成分的分散特性、乳化性、发泡性等功能性质以及水解度的影响。结果表明，酶解后谷朊粉在水中的分散性大大提高，而乳化能力和起泡特性则依底物浓度、酶解温度、加酶量和反应时间等因素发生不同的变化。综合评价结果可知，在谷朊粉浓度0.30 g/mL、酶解温度50℃、酶对底物的质量分数为0.75%、反应时间20 min条件下所得酶解物具有较好的功能特性，分散性为0.962，乳化能力为84.3 mL油/g蛋白，起泡性为52 mL。

谷朊粉在鱼肉香肠制作过程中，谷元粉价格，加3—6%的谷朊粉，可以改变因高温处理时引起制品品质下降的缺陷。在肉制品中应用，生产香肠类制品时，添加2—3%的谷朊粉，可增强产品的弹性、韧性和持水性，使其久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量较多的富肉香肠制品中，乳化效果更为明显。在水产品加工中应用：在鱼糕中加上2—4%的谷朊粉，利用它的强吸水性和延展性，可强化鱼糕的弹性和

黏结性。

云南谷元粉-谷元粉价格-黄河实业(推荐商家)由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司为客户提供“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋粉”等业务,公司拥有“黄河”等品牌,专注于面粉等行业。 ,在河南省濮阳市范县麻口工业园的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:吴经理。