

谷元粉批发 黄河实业 西藏谷元粉

产品名称	谷元粉批发 黄河实业 西藏谷元粉
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

在食品工业上，作为一种添加剂，谷元粉价格，添加到筋力差的面粉中，谷朊粉可用于发水面筋、烤麸、火腿肠、素鸡、古老肉、午餐肉、罐头等。在饲料工业上，谷朊粉可代替部份-化淀粉做为粘结剂，饲料级谷元粉厂家，用于幼鳗、幼鳖我饲料中，它同时可替代部份鱼粉做为蛋白源，谷元粉批发，并使氨基酸的组成更合理。在膨化饲料使用，对改善饲料产品外观也具有良好的效果，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。

谷朊粉的吸水能力提高了烘烤产品的产量、柔软度和保质期。据估计大约70%的谷朊粉用于生产面包、甜点和各种各样的发酵产品。根据烘烤食品特定的用途，纹理和保质期的要求，谷朊粉的用量各有不同。例如，西藏谷元粉，在小麦粉中增加约1%谷朊粉能降低椒盐脆饼成品的破损率，但增加了太多谷朊粉可能导致椒盐脆饼吃起来太硬。在预切汉堡和热狗面包中使用大约2%谷朊粉，可以改善其强度，并能给小面包提供想要的脆皮特性。

离心分离工艺的优点：1.可获得蛋白质含量比较高的谷朊粉，另外由于湿面筋在整个工艺过程中没有受到高强度的机械搅拌，受到损伤的机会很少，质量较好。2.A淀粉的品质好。A淀粉在面筋形成前就被分离出来，因而使蛋白质等成分混入A淀粉的概率减小。3.耗水量少。离心分离设备的使用使分离的效率大大提高，使单位产品的水消耗量降低。

谷元粉批发-黄河实业(在线咨询)-西藏谷元粉由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司实力不俗，信誉可靠，在河南 濮阳 的面粉等行业积累了大批忠诚的客户。黄河实业带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！