

# 进口谷朊粉批发厂家 太原进口谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾公司

产品名称	进口谷朊粉批发厂家 太原进口谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾公司
公司名称	北京瑞麦嘉禾商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号
联系电话	15011435233 15011435233

## 产品详情

### 谷朊粉小麦蛋白的介绍

谷朊粉又称作小麦蛋白（WHEAT GLUTEN），是从小麦(面粉)中提取而来，是营养丰富的植物蛋白。由于谷朊粉是天然食品添加剂，在食品中的添加量不受限制，因此在各食品加工行业中应用广泛。

在面粉加工业中，谷朊粉被用于提高面粉中的面筋含量，制作各种面粉。谷朊粉在食品领域中的应用主要集中在粉末状制品、糊状制品、粒状及纤维类制品，如烤麸、素肠素鸡、油面筋等，因其的黏弹性、乳化性。随着谷朊粉生产技术的改良，其应用范围进一步扩大，进口谷朊粉批发厂家，现还被广泛应用在水产饲料工业中。

在日常生活中，面包蛋糕等焙烤食品行业在面粉中加入活性谷朊粉可以使面粉快速擀面，增强面粉的吸水力，增加焙烤食品的数量，延长产品保质期，减少面包屑数量，使制成品形状更有规律。家庭饮食制作中也可添加谷朊粉增强口感，提高营养价值。

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，我们每天12点准时发货，现在很多地方都能做到门对门送货到家的服务，可以给大家一件代发，路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们的承诺，需要的客户欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

### 如何选择面筋粉？

对于现在的终端客户来说，面筋粉除了各项指标都要合格以外，还要看面筋粉的活性好不好，活性好面筋粉做出来的面筋串口感和劲道就会很理想。还有客户要求不一样，有的客户想要做出来的烤串硬一些，建议就选择面筋粉颗粒粗一些的，比如40目的沛盛

面筋粉谷朊粉和素锐面筋粉都是不错的选择。而有的客户喜欢做出来有点软的，感觉吃到嘴里好嚼，这时可以选择优昂面筋粉和创丹面筋粉，面筋粉的粗细度不一样，做出来的口感也会有区别，瑞麦嘉禾面筋粉姐姐常说的那句话就是：买面筋粉不用选贵的，但是一样要选对的。

具体哪款面筋粉是你喜欢的，可以尝试一下，可能一次的尝试就会成为您终身的正确选择，选择瑞麦嘉禾的面筋粉，质量好用，口感好，公司信誉好，发货速度快，进口谷朊粉批发价钱，选择瑞麦嘉禾一定会让您满意的

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，我们每天12点准时发货，现在很多地方都能做到门对门送货到家的服务，可以给大家一件代发，路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们的承诺，需要的客户欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

### 面筋粉的用途

面筋粉也叫谷朊粉，学名是小麦蛋，没有任何添加剂，蛋白含量高，脂肪很少。已经被越来越多的老百姓所接受，在日常生活中大家常吃的烤面筋串，凉皮里面的面筋块（也叫蒸面筋，烤麸等）都是用面筋粉做出来的，还可以凉拌面筋，烤面筋等，吃法很多，营养很高等特点。沙琪玛，面包等焙烤食品行业在面粉中加入活性谷朊粉可以使面粉快速成型，定型的效果，太原进口谷朊粉批发，增强面粉的吸水力，增加焙烤食品的数量，延长产品保质期，减少面包屑数量，使制成品形状更有规律。家庭饮食制作中也可添加谷朊粉增强口感，提高营养价值。

目前国内的谷朊粉不再依靠进口。谷朊粉的生产技术门槛不算高，但是对环保环评要求很严格。国内已有一些厂家的成套设备提供企业。涉足经营谷朊粉的食品公司也不多，商机。

需要谷朊粉、面筋粉的朋友可以联系北京瑞麦嘉禾咨询相关事宜，进口谷朊粉批发多少钱，恭候您的来电哦

瑞麦嘉禾每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，瑞麦嘉禾做面筋粉20多年，现在多仓发货实力杠杠滴！不让客户受到一丝损失是瑞麦嘉禾的承诺

进口谷朊粉批发厂家-太原进口谷朊粉批发-北京瑞麦嘉禾公司由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司为客户提供“谷朊粉,面筋粉,小麦淀粉,发达面粉”等业务，公司拥有“优昂,瑞冠,佳硕,康迪,玉梅花,素锦,创丹,裕滨”等品牌，专注于面粉等行业。，在北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：杨合平。