

# 面制品增筋剂 濮阳黄河实业有限公司 面制品增筋剂

产品名称	面制品增筋剂 濮阳黄河实业有限公司 面制品增筋剂
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

面制品增筋剂的作用机理是小麦粉的面筋主要是由麦谷蛋白和麦胶蛋白通过二硫键结合形成的网络结构。增筋剂的作用就是可以氧化面筋蛋白的硫氢键使之形成二硫键，所以在面粉中使用面粉增筋剂，可以有效地提高面筋筋力。

### 增筋剂的作用

- 1、增筋剂可以使制作的面条筋道、光滑、柔软、洁白、耐煮、耐泡、不断条。
- 2、使用面粉增筋剂制作的面条可以冷藏，解冻复水后和刚生产的品质一样不变。
- 3、对面团的作用是改进和面搅拌的耐受性，增加水分吸收，改进在发酵和醒发过程中的气体保留性，面制品增筋剂，防止在传送过程中由于受到剧烈地处理而“面团塌下”，稍微缩短醒发时间（改进气体保留性）

面粉增筋剂能够改进面包体积，得到有弹性的组织和精细颗粒，面制品增筋剂生产厂家，加固了面包边壁，从而改进堆垛性能，改进切片性能（减少“成球”、“成渣”）。可以有效地提高面粉的筋力，因此面粉企业可以根据实际情况在面粉中适量添加面粉增筋剂，提高各种面粉的筋力。由于生产面条、饺子的面粉要求面粉有很好筋力，面粉企业可以根据面粉的实际情况添加面粉增筋剂，面制品增筋剂价格，生产符合客户要求的面条、饺子类粉。

我们常见的中筋面粉都属于家庭用粉。通用粉的质量判定主要以加工精度、灰分、粗细度、面筋质四项

为标准。专类用粉是针对特定用途、食品特性及特定的制作工艺而生产出来的面粉。每种专类面粉又分精制和普通两种，比如精制馒头粉、普通馒头粉。专类面粉的质量判定标准要严格于通用粉：水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间、降落数值、含砂量、磁性金属物、气味等九项，严格的标准还是面筋质的含量。比如：面包粉，面筋质含量应在33%以上，面制品增筋剂报价，粉质曲线稳定时间要求在10分钟以上；而糕点用粉则相反，面筋质含量要在22.0%至24.0%之间，粉质曲线稳定时间要求1.5至2分钟。

面制品增筋剂-濮阳黄河实业有限公司-面制品增筋剂价格由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。黄河实业——您可信赖的朋友，公司地址：河南省濮阳市范县麻口工业园，联系人：吴经理。