

# 陕西谷元粉 黄河实业有限公司 谷元粉批发

产品名称	陕西谷元粉 黄河实业有限公司 谷元粉批发
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

### 谷朊粉与损伤淀粉的关系

- (1)谷朊粉要求蛋白含量高，淀粉损伤要少；
- (2)硬质麦一般情况下蛋白质含量高，面粉粗细度大，但淀粉损伤要高于软质麦，淀粉损伤值与蛋白质损失率呈正相关。因为硬麦在研磨时，其抗研磨力量大，淀粉容易受损伤；软质麦含蛋白量低，面粉粗细度小，淀粉含量多，北京事务所 北京代理且淀粉损伤量小；
- (3)同一批麦在加工过程中，粗细度大比粗细度小的淀粉损伤小；
- (4)从整体效益考虑，谷朊粉和淀粉质量要双兼顾，在小麦原料的选择上，以黄河以南中筋小麦为更佳。

近年来，随着人们对生物活性物质研究的深入，研究人员发现谷朊粉经降解后能够产生具有生物活性肽，主要有抗yang化肽、血管紧张素转移酶抑制肽(ACE-I，又称抗压肽)、调节肽等。

谷朊粉酶解后产生抗yang化肽的抗yang化性与蛋白质和氨基酸相比，得到显著提高。SuetsunaK，等用胃蛋白酶水解谷朊粉后得到一种抗yang化肽，其氨基酸组成为：Leu-Gln-Pro-Gly-Gln-Gly-Gln-Gln-Gly和Ala-Gln-Ile-Pro-Gln-Gln。乔晓林用中性蛋白酶、木瓜蛋白酶和碱性蛋白酶两两组合酶解谷朊粉，谷元粉批发，其水解产物表现出较强的还原能力。刘立芳用中性蛋白酶水解谷朊粉，陕西谷元粉，发现酶解液羟基自由基清除率达65.3%。

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，谷元粉厂家，利用碱性蛋白酶对谷朊粉进行了有限水解，谷元粉供应，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。

陕西谷元粉-黄河实业有限公司-谷元粉批发由范县黄河实业有限公司提供。“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋粉”选择范县黄河实业有限公司，公司位于：河南省濮阳市范县麻口工业园，多年来，黄河实业坚持为客户提供好的服务，联系人：吴经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。黄河实业期待成为您的长期合作伙伴！