

# 面条增筋剂厂家 信阳面条增筋剂 濮阳黄河实业

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 面条增筋剂厂家 信阳面条增筋剂 濮阳黄河实业 |
| 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

此时用泵将其输送到分离因数为3000-4000的卧式螺旋沉降机中进行分离。成熟的面浆在分离中由于淀粉与面筋的沉降速度不同，被分离成两相。淀粉的密度较大，作为浓相从分离机的底流输出；而面筋的密度较小，则作为轻相从分离机的溢流输出。它是面筋与小颗粒淀粉的混合物，再经过圆筛冲洗除去淀粉后得到湿面筋，面条增筋剂批发，将其送到谷朊粉干燥系统干燥后即成了现在袋装的谷朊粉。

谷朊粉是以小麦为原料的，经过深加工提取的一种淡黄色粉状的谷物蛋白质，在面粉制品、肉类制品、水产品和饮料业中有广泛的应用价值。在面包粉的生产中，根据面粉本身的特点如添加2—3%的谷朊粉，可以明显提高面团的吸水率，增强面团的耐搅拌特性，缩短面团发酵的时间，令面包成品的比容增大，面包心质地细腻均匀，并在表皮色泽上、外型、弹性及口感方面都有改善。并可以留存醒发时的气体，信阳面条增筋剂，使其保水性更好，保鲜而不老化、延长存放时间，面条增筋剂厂家，增加面包营养成分。在鱼肉香肠制作过程中，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。

鲜面条、烩面、饸烙面、拉面、手擀面、担担面、重庆小面等，这些面食都有共同的要求，面条增筋剂价格，就是要求口感筋道爽滑、耐煮耐泡、不断条。面条增筋剂不仅可以提高面筋的强度，而且对提高面筋的延伸性也有很好效果，面条增筋剂改善提高面粉品质的作用十分适合各种面条类制品，了解使用面条增筋剂可以加工高质量的面条制品，获得好的经济效益！

面条增筋剂厂家-信阳面条增筋剂-濮阳黄河实业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!