

谷朊粉批发 谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾

产品名称	谷朊粉批发 谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾
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

小麦蛋白，又称为谷朊粉，也叫面筋粉。

主要是将小麦面粉中的蛋白质分开、吸取并烘干而制成的一种粉末状产品。谷朊粉主要由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，其蛋白质含量高达75%~85%。具有其它各类蛋白不具备的强吸水性、粘弹性、韧性、延伸性、薄膜成型性、粘附热凝固性等多种的物理性能，是食品工业、粮食工业、纺织业、造纸业、化工业及高精饲料等不可缺少的增筋剂、黏合剂、蛋白质添加剂。

那么谷朊粉的用途都有什么呢？

用处一：可以当做营养的主食，快餐和各种麦片谷类一起加工食用。

用途二：可以用于制作方便面，因为可以增加和面时候面筋的湿度和粘性，有利于吸收人体营养物质。制作成的面条营养价值高，面条内部结构很和谐，吃起来很筋道。对于老年人有良好的消化和吸收功效。

用途三：在包饺子的时候，面粉当中放入适当的谷朊粉，可以改变面粉的硬质，使面粉能够快速的擀面和发面时候比较好的融合。

然而和出来的面团不容易散碎，能够延长面食的保质期，产生的面包屑都有规律的形状。

建议大家多食用含有谷朊粉制作的面食和食品，有利于人体的吸收和消化。

北京瑞麦嘉禾常年销售谷朊粉、面筋粉等，需要的朋友欢迎致电！

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。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对所

有客户的承诺。

谷朊粉小麦蛋白的介绍

谷朊粉又称作小麦蛋白（WHEAT GLUTEN），谷朊粉批发生产商，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，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，谷朊粉批发，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！

瑞麦嘉禾面筋粉的创业之路

首先我们先回顾一下他们的北漂经历：20年前刚结婚半年的山东小夫妻，带着对外面世界的憧憬，带着双方父母兄弟的期盼，来到了举目无亲的中国首都-----北京城，谷朊粉批发多少钱，靠着山东人憨厚的秉性和实在的做事风格，在北京一直坚持到现在，也闯出了自己的一片天地来，闯出了自己的人脉圈和牢固的客户群体，正是有了她的坚持才有了现在的北京瑞麦嘉禾。

凭借诚信经营和勇往直前的信念，为客户解决各种各样的问题为己任，得到很多烤面筋串大师傅们的信任和推荐，现在瑞麦嘉禾的大部分客户都是老客户给推荐过来的，因为信誉好，质量好，发货速度快，一直备受广大烤面筋串师傅们的信赖，谷朊粉批发生产供应，现在瑞麦嘉禾的客户可以说遍布大江南北，每个城市都有瑞麦嘉禾的合作伙伴，对此瑞麦嘉禾的领导们每天想怎么客户，怎么给客户更加快捷便利的快递，

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电，我们会竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。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对所有客户的承诺。

谷朊粉批发多少钱-谷朊粉批发-北京瑞麦嘉禾(查看)由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面粉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!