

谷朊粉 濮阳黄河实业公司 谷朊粉批发

产品名称	谷朊粉 濮阳黄河实业公司 谷朊粉批发
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

离心分离工艺的优点：1.可获得蛋白质含量比较高的谷朊粉，另外由于湿面筋在整个工艺过程中没有受到高强度的机械搅拌，谷朊粉批发，受到损伤的机会很少，质量较好。2.A淀粉的品质好。A淀粉在面筋形成前就被分离出来，因而使蛋白质等成分混入A淀粉的概率减小。3.耗水量少。离心分离设备的使用使分离的效率大大提高，使单位产品的水消耗量降低。

谷朊粉又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦(面粉)中提取出来的天然蛋白质，呈淡黄色，蛋白质含量高达75%~85%，是营养丰富的植物蛋白资源·具有粘性、弹性、延伸性、成膜性和吸zhi性·谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种高xiao的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包粉的生产，添加量不受限制·谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

谷朊粉的一些特性很多人认为他就是高筋面粉，其实谷朊粉不等于高筋面粉，谷朊粉，高筋面粉的蛋白质含量平均为13.5%，供应谷朊粉，通常蛋白质含量在11.5%以上就可叫做高筋面粉。上出售的一等面粉（富强粉）就属于高筋面粉。高筋面粉蛋白质含量高，谷朊粉厂家，因此筋度强，多用来做面包等。在西饼中多用于在松饼（千层酥）和奶油空心饼（泡芙）中，在蛋糕方面于高成分的水果蛋糕中使用。

谷朊粉-濮阳黄河实业公司-谷朊粉批发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。

