

# 进口谷朊粉批发价钱 朝阳进口谷朊粉批发 瑞麦嘉禾公司

产品名称	进口谷朊粉批发价钱 朝阳进口谷朊粉批发 瑞麦嘉禾公司
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

北京面筋粉多少钱一袋？

不管是线上还是线下，每天都有新客户问瑞麦嘉禾面筋粉多少钱一袋？一袋面筋粉多少斤啊？

面筋粉的品牌很多，品牌不同价格也不相同的，就像山东的瑞冠面筋粉每袋的价格零售在345元左右，成吨走价格会低一些，每吨在13600元左右。运费需要客户另付。河南的康迪是每袋340元左右，康迪的面筋粉还分粗细之分，一般的烤面筋串的大部分都用粗的康迪（也是白色的包装袋），做鱼饵和配粉的都用100目细康迪（蓝色的包装袋）。像这样的品牌都是时间久，进口谷朊粉批发生产商，销量都上去的老品牌了。价格适量的高一点点。

还有河南的佳硕、优昂质量也不错，就是新品牌价格想相对来说低一些，每袋在335元左右，成吨走大约每吨是13200元左右。运费另付。每个新品牌上市都会给客户较低的价位，等客户们用习惯以后，才是厂家和销售商们有利润的时刻。

需要咨询面筋粉相关事宜的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

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。

那么谷朮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，进口谷朮粉批发厂家，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朮粉，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朮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朮粉、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。

做面包也能添加谷朮粉？

添加谷朮粉对焙烤制品品质的影响及应用，选择市场售出的面包粉，通过实验测定，不同谷朮粉加量的面包的烘烤特性如表14-5.添加谷朮粉后，面包的烘焙特性变好。但要注意，其加入量不能超50%地增加，因为增加到一定程度后，其体积增加幅度变小，且面包外皮边缘会出现许多纹路，使表皮不光滑，还可能使面包出现皮焦而瓢不熟的现象，并且也不经济。一般添加到蛋白含量在13%~14%宜。总之，随谷朮粉添加量的增加，面包心结构细腻，气孔均匀呈海绵状，品质得以改善，并且面包比容增加，更富有弹性。

另外焙烤制品颜色主要由于美拉德（Maillard）反应和焦糖化反应产生的，随着谷朮粉的加入，其蛋白质的自由氨基与糖类接触，更有利于美拉德反应的进行，所以谷朮粉的增加会使面包颜色加深，朝阳进口谷朮粉批发，香味更浓，效果更好。

瑞麦嘉禾实体店20多年，常年大量现货供应面筋粉，可以给各个平台一件代发，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让买家受到一丝损失，是瑞麦嘉禾的承诺，因为有实力，所以说到做到，需要面筋粉的朋友们随时联系瑞麦嘉禾哟！

如您有面筋粉需求，请联络我们的客服电话，瑞麦嘉禾竭诚为您服务

进口谷朮粉批发价钱-朝阳进口谷朮粉批发-瑞麦嘉禾公司由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前瑞麦嘉禾在面粉中享有良好的声誉。瑞麦嘉禾取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。瑞麦嘉禾全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。