

湖北谷朊粉厂家 食品级80%小麦蛋白粉 面食添加

产品名称	湖北谷朊粉厂家 食品级80%小麦蛋白粉 面食添加
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:80% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

谷朊粉生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产谷朊粉的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

谷朊粉生产厂家产品介绍详情：

谷朊粉简介：

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 7585，是营养丰富的植物蛋白资源。具有粘性、弹性、延伸性、成膜性和性，是一种优良的面团改良剂。其广泛用于面包、面条、方便面的生产，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，并且在各种保健食品的婴幼儿食品生产中，添加1-2的谷朊粉作为蛋白添加物。目前还把谷朊粉作为一种的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包专用粉的生产，添加量不受限制，还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

谷朊粉的效用：

谷朊粉是以小麦为原料，经过深加工提取的一种淡黄色粉状的谷物蛋白，含有人体必需的15种氨基酸，具有强吸水性、粘弹性、延伸性、薄膜成型性、粘附热凝性、乳化性等多种特性。在面制品、肉制品、水产制品、饮料业有广泛的应用价值。

在面包专用粉生产中，根据面粉本身的特点添加23%的谷朊粉，可明显提高面团的吸水率，增强面团的耐搅拌性，缩短面团发酵时间，令面包成品比容增大，包心质地细腻均匀，并在表皮色泽、外型、弹性及口感上都有极大改善。并能留存醒发时的气体，使其保水性良好，保鲜不老化、延长存放寿命，而且增加面包的营养成分。

在方便面、长寿挂面、面条、水饺专用粉生产上添加12%谷朊粉，能够明显改善制品的抗压力、抗弯曲力和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营养丰富。

在馒头的生产中，添加谷朊粉1%左右，可以增强面筋质量，明显提高面团吸水率，增强制品的持水性，改善口感，稳定外形，延长货架期。

在肉制品中的应用，生产香肠制品时，添加23%谷朊粉，可增强产品弹性、韧性、持水性，使期久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量多的富肉香肠制品中，乳化性更为明显。

包装：25KG/袋