

山东生产厂家供应小麦蛋白鑫瑞冠面筋粉谷朊粉

产品名称	山东生产厂家供应小麦蛋白鑫瑞冠面筋粉谷朊粉
公司名称	冠县瑞祥生物科技开发有限公司
价格	.00/袋
规格参数	蛋白:82% 吸水率:161 水分:7%
公司地址	山东聊城市冠县工业园区
联系电话	0635-8383408 13563522181

产品详情

谷朊粉由于其资源丰富，经济效益好等优点很快发展成为一个世界性商品，在小麦盛产地美国、加拿大、欧洲和澳大利亚等均有生产，在工业中早被广泛应用，其利用与开发研究在日本、美国等国日益盛行。

鑫瑞冠谷朊粉又称活性面筋粉，其含量在83%以上，是营养丰富、物美价廉的植物性蛋白。谷朊粉主要由相对分子质量较小、呈球状、具有较好延伸性的麦胶相对分子质量较大、呈纤维状、具有较强弹性的谷朊粉组成。当谷朊粉吸水后形成具有网络结构的湿面筋，具有优良的黏弹性、延伸性、热凝固性、乳化性，以及薄膜成型性，如传统产品中的面筋、烤麸、古老肉、素肠、素鸡、素鸭、烤面筋、油面筋等。

鑫瑞冠谷朊粉灰分低、水分低、微生物不超标、吸水率高、蛋白含量高、活性好、筋度好、细度好等，这些指标都是与直接的生产成本和设备生产工艺密切相关的：

鑫瑞冠谷朊粉的特点：

1) 谷朊粉没有分食品级和饲料级、鑫瑞冠谷朊粉采用瑞休连续法一般用于食品级。

2) 灰分低：直接影响谷朊粉的外观品质、口味。鑫瑞冠谷朊粉灰分低，干净卫生、一般达到出口要求，这跟跟生产设备、现场管理有关系。

3) 水分低：水分高的谷朊粉影响重量、吸潮性加强、易结块、保质期缩短。鑫瑞冠谷朊粉水分低，更划算，这是生产过程中增加水处理遍数，蛋白高的原因，成本费用显著增加。

4) 脂肪含量低：谷朊粉脂肪含量高容易加速产品的变质过程。脂肪含量高是因为加工度不够，高温季节、胚部未被除干净造成的。鑫瑞冠谷朊粉脂肪含量不超标，这和生产企业的生产工艺有关系。

5) 吸水率高：谷朊粉的活性好，做面筋串出数，这是评判谷朊粉产品质量好坏的主要技术指标。鑫瑞冠谷朊粉吸水率达到要求，这是由于公司引进的电脑烘干机械、三项卧螺分离设备和员工规范的操作水平的原因为。

6) 蛋白质高：鑫瑞冠谷朊粉蛋白含量高、谷朊粉有效成分增加、提高吸水率和筋度、增强粘附性。公司因为谷朊粉产量大、努力提高谷朊粉蛋白含量、这样一来，就要增加水处理的遍数、污水排放增加、成本费用增加。

7) 细度好：吸水快、颜色好。60目、80目以下的谷朊粉，有些客户嫌粗嫌颜色不好；120目以上的又太细，比如制作面筋制品，出来的产品就太软；公司结合市场需求，推出接近100目规格鑫瑞冠谷朊粉。这样定位的鑫瑞冠产品，受到市场亲睐。客观的说，为了适应市场需求，谷朊粉半成品过筛时就需要过筛，成本费用需要增加。

8) 标包合格：谷朊粉属于相对贵重的农副深加工产品，鑫瑞冠谷朊粉生产厂家作为生产企业，非常注意标包问题。

山东冠县瑞祥生物科技开发公司是集研发、生产、销售于一体的山东省产业化、园区化、规模化的大型农副产品深加工、循环经济型、产业链式的现代化企业；鑫瑞冠谷朊粉（俗称面筋粉）尤其深受烤面筋师傅的亲睐和厚爱。

关于新广告法与宣传：

本店所有页面中的数据均为理论值，均来自我们的实验室数据及实际应用数据，使用过程中如有差异，请以实际使用情况为准。

关于违禁词失效协议：

凡是本店详情页面及及产品标题含有“违禁词”介绍的文字说明一律及时失效，不作为商品介绍的依据。本店已经尽量规避“违禁词”，如还有此类描述，再次申明全部失效，凡顾客阅读本店产品等介绍，均表示默认此条约，不支持任何以“违禁词”为借口投诉商家违反“广告法”来变相向商家索要赔偿的恶意行为。