

聊城面制品增筋剂 面制品增筋剂批发 黄河实业

产品名称	聊城面制品增筋剂 面制品增筋剂批发 黄河实业
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

谷类蛋白的研究已有250年的历史，1728年Beccari确认了小麦蛋白的存在。此后研究者对小麦蛋白的研究从未停止过，其中比较有影响的是TB Osborne，他根据小麦蛋白在一系列溶剂中溶解度的不同将蛋白分为：溶于水的白蛋白，溶于盐的球蛋白，溶于醇的醇溶蛋白以及不溶于水和醇的麦谷蛋白。

谷朊粉是小麦粉经水洗去淀粉和水可溶性成分后得到的物质，生产中一般是指水不溶性的蛋白，聊城面制品增筋剂，其中也包括一定含量的脂质(约10%)和水不溶性淀粉。谷朊粉中蛋白含量极高，约占75%~85%，含有人体所必需的八种氨基酸。其中，谷氨酸和谷氨酰胺约占总氨基酸含量的35%，面制品增筋剂生产厂家，其次为脯氨酸，面制品增筋剂批发，约占16%。

面条增筋剂和改良剂都是主要用于各类面条的增筋，增筋剂和面条改良剂的区别主要是以增筋为主，面条改良剂不仅能增筋而且不会降低面团的延伸性。增筋剂比较时候需要筋度而对延伸性要求不高的面条制品，比如：饅络面、刀削面、擀压类面条、饺子皮、馄饨皮等，使用量为0.3-0.5%。一般使用量为0.3%就能达到很好的增筋效果。建议可以先添加0.5%，看看效果，如果感觉筋度过大，可以适当降低添加量。

此时用泵将其输送到分离因数为3000-4000的卧式螺旋沉降机中进行分离。成熟的面浆在分离中由于淀粉与面筋的沉降速度不同，被分离成两相。淀粉的密度较大，作为浓相从分离

机的底流输出；而面筋的密度较小，则作为轻相从分离机的溢流输出。它是面筋与小颗粒淀粉的混合物，再经过圆筛冲洗除去淀粉后得到湿面筋，将其送到谷朊粉干燥系统干燥后即成了现在袋装的谷朊粉。

聊城面制品增筋剂-面制品增筋剂批发-黄河实业(推荐商家)由范县黄河实业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。范县黄河实业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!