

面制品增筋剂 面制品增筋剂 黄河实业有限公司

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 面制品增筋剂 面制品增筋剂 黄河实业有限公司 |
| 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

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：饸饹面、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。

面条增筋剂是供面条铺，以及制作各种面条餐馆使用的改良剂，主要是用于提高和改善面条的筋度，使得做出的口感筋道，色泽白亮加工者即使选用一般的中筋面粉，通过添加增筋剂也能做出口感筋道爽滑的面条。面条增筋剂可以起到以下的效果：1.让面条口感筋道爽滑，色泽白亮。2.能使饺子、混沌煮后不破皮，口感筋道。把称量好的面条增筋剂与面粉直接混匀使用。面条增筋剂的使用量为面粉量的0.5-0.8%

谷朊粉作为一种较好的植物蛋白，含有多种氨基酸，具有优良的粘弹性，在食品工业中得到了广泛的应用。谷朊粉应用于面包专用粉，面制品增筋剂价格，能够显著提高面团吸水率，增加面团弹性、持气性、面团耐揉性和稳定性，面包内部结构和烘烤品质也得到显著提升。并且由于谷朊粉蛋白质含量高，在烘焙过程中常发生美拉德反应，产生诱人的香味，面制品增筋剂报价，可改善面包的品质。

谷朊粉还可以提高食品的弹性。如在鱼糕中添加谷朊粉后，由于谷朊粉吸水复原为富于延展性的面筋网络结构，经过捏和与鱼肉均匀混合在一起，通过加热，面制品增筋剂，面筋不断吸水热变性，强化了鱼糕的弹性；将经还原剂或酶等变性的谷朊粉用于香肠制品的生产中，可增强香肠的弹性。

以谷朊粉为原料，制备的可食膜具有机械性能好、可食、可降解等特性，常被用作可食膜的基质。研究表明，面制品增筋剂厂家，以谷朊粉为原料制得的可食膜具有较理想的保鲜效果。

传统观点认为食品中起营养作用的为蛋白质，蛋白质在人体经分解为游离氨基酸后才能被人体吸收利用。但是近年来研究发现，蛋白质在人体内经消化后更多的是以2-7个氨基酸分子组成的小肽形式存在，而后被肠道直接吸收，以氨基酸形式吸收的比例很小。目前，从谷朊粉中提取生物活性小肽已成为功能食品学研究的热点。

面制品增筋剂价格-面制品增筋剂-黄河实业有限公司由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司位于河南省濮阳市范县麻口工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前黄河实业在面粉中享有良好的声誉。黄河实业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。黄河实业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。