

# 谷朊粉增筋剂 濮阳黄河实业有限公司 谷朊粉增筋剂批发

产品名称	谷朊粉增筋剂 濮阳黄河实业有限公司 谷朊粉增筋剂批发
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

谷朊粉在挂面生产中，添加1%~2%谷朊粉时，谷朊粉增筋剂，由于面片成型好，柔软性增加，所以收到了提高操作性，增加筋力，改良触感的效果。煮面时，能减少面条成分向汤中溶出，有提高煮面得率，防止面条过软或断条，增加面延伸效果。谷朊粉能够结合脂肪和水的同时增加蛋白质含量，这使谷朊粉在肉类、鱼类和家禽产品中也有广泛的应用，面筋通过组织化重构过程提高了对牛肉、猪肉和羊肉的利用，面筋可以削切成更美味的牛排型产品以转换不够理想的鲜肉。

范县黄河实业有限公司地处中国硬、小麦主产区----黄河流域、鲁西平原，公司引进为先进的生产设备工艺，较为成熟的大型企业经营管理、正规的厂家集团规模，生产出来的谷朊粉（面筋粉）具有蛋白和吸水率高、水分和灰分低的特点，尤其适合的小吃食品：烤面筋、油面筋、水面筋、烤麸、小麦拉丝蛋白等。小麦淀粉更是因为“昱花”牌谷朊粉出串多、筋度好、颜色自然鲜亮、好做、口味纯正深受烤面筋师傅的亲睐和厚爱，在同行和烤面筋市场久负盛名，经过市场的反复验证和综合比较，谷朊粉增筋剂厂家，昱花谷朊粉，小麦淀粉以其较高的、的产量、的质量、更好的产品技术指标，享有持续使用、特别好用的产品忠诚度、产品一不应求。

谷朊粉的蛋白质含量高，氨基酸组成比较齐全，在饲料工业中，可以利用其优良的蛋白源作为高dang动物及宠物的饲料。在饲料加工过程中，只要将谷朊粉与其他食物性蛋白按比例混合，谷朊粉增筋剂价格，并根据动物饲料的特性及其所缺的必需成分进行合理搭配，就能制成各种动物的饲料。高dang谷朊粉具有“清淡醇味”或“略带谷物口味”，谷朊粉增筋剂批发，与其他成分混合制成饲料后，可以说色香味俱全，特别适合于各种宠物的口味，这样大大增加了饲料的利用率。

谷朊粉增筋剂-濮阳黄河实业有限公司-谷朊粉增筋剂批发由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。黄河实业——您可信赖的朋友，公司地址：河南省濮阳市范县麻口工业园，联系人：吴经理。