批发谷朊粉 谷朊粉 黄河实业有限公司

产品名称	批发谷朊粉 谷朊粉 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

近几年来一提谷朊粉，很多朋友都已经不陌生，知道它是由小麦中提取出来的纯tian然，富含蛋白质，并且具有吸水性，粘弹性和易成膜性等多种优良特性。谷朊粉在食品加工和饲料行业中应用广泛，不过不太广为人知的是，谷朊粉在家庭餐桌上也大有用武之地。由于厨房设备比以前先进了，再加上超市里的半成食品种类多，不少家庭会在家里自己做芝麻糊等以前只能在外面小吃店里才能吃到的风味小吃。

面粉粗细度是谷朊粉粉的重要指标，实验表明，同种小麦粉其粗细度越大(85~250um颗粒总和越多)，批发谷朊粉，所提取的谷朊粉越多，其淀粉质量越好，损伤淀粉越少。且颗粒度大于250!m的面粉颗粒，会造成谷朊粉与淀粉不易分离;小于85um的面粉颗粒，谷朊粉，谷朊粉容易与淀粉颗粒一起流到淀粉乳里，不易提取谷朊粉，也影响淀粉的质量。如何提高面粉粗细度是谷朊粉粉生产的关键。这里主要探讨影响面粉粗细度的因素，谷朊粉供应，并就如何提高谷朊粉粉的质量作一些分析。

当面筋被水化后，它的结构伸展开，可被拉成丝、线或膜，利用此特点可被做成各种各样的人造肉。例如：谷朊粉可生产蟹肉类似物，甚至人工鱼子酱，溶于酒精的谷朊粉可用于制备可剥的食用膜，如肠衣膜。谷朊粉的另一个主要用途是作为替代肉类的素食食品，小麦淀粉谷朊粉淀粉，以及生产人造的昂贵肉类，如海鲜和蟹类的类似物，特别是在日本，由于对健康和食品安全日益关注，越来越多的消费者正在寻找肉类替代品。

批发谷朊粉-谷朊粉-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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！