

# 安徽谷元粉 黄河实业有限公司 谷元粉厂家

产品名称	安徽谷元粉 黄河实业有限公司 谷元粉厂家
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

谷朊粉具有的性质，广泛应用于食品工业、饲料行业中，用于制备可食性膜、生物活性小肽等产品。

在食品工业中的应用：谷朊粉作为一种的植物蛋白，含有多种氨基酸，谷元粉价格，具有优良的粘弹性，谷元粉厂家，在食品工业中得到了广泛的应用。谷朊粉应用于面包粉，能够显著提高面团吸水率，安徽谷元粉，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。

谷类蛋白的研究已有250年的历史，1728年Beccari首次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被称为植物蛋白化学的TBO 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，其中也包括一定含量的脂质(约10%)和水不溶性淀粉。

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，谷元粉生产厂家，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。

安徽谷元粉-黄河实业有限公司-

谷元粉厂家由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司是河南濮阳,面粉的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在黄河实业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创黄河实业更加美好的未来。