

谷朊粉厂家 食品级饲料级工业级谷朊粉

产品名称	谷朊粉厂家 食品级饲料级工业级谷朊粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级谷朊粉厂家 谷朊粉生产厂家 谷朊粉用途

谷朊粉简介：

中文同义词:谷朊粉

英文名称:Glutens, wheat

英文同义词:guwanfen

二、性状

谷朊粉为淡黄色粉末,蛋白质含达75%~85%。谷朊粉具有粘性、弹性、延伸性、成膜性和吸脂性

三、用途

谷朊粉又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白,是从小麦(面粉)中提取出来的天然蛋白质,由多种氨基酸组成,蛋白质含量高达75%~85%,含有人体必须的十五种氨基酸,是营养丰富的植物蛋

白资源.具有粘性、弹性、延伸性、薄膜成型性和吸脂性.谷朊粉是一种优良的面团改良剂,广泛用于面包、面条、方便面的生产中,也可用于肉类制品中作为保水剂,同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种高效的绿色面粉增筋剂,将其用于高筋粉、面包专用粉的生产,添加量不受限制.谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

在肉制品中的应用,生产香肠

制品时,添加2—3%谷朊粉,可增强产品弹性、韧性、持水性,使其久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量多的富肉香肠制品中,乳化性更为明显。

在水产品加工中的应用:在鱼糕中加2—4%的谷朊粉,利用其强吸水性和延展性,可强化鱼糕弹性、黏结性。在鱼肉香肠制作中,加3—6%的谷朊粉,可以改变因高温处理引起制品品质下降的缺陷。