

鑫瑞冠面筋粉谷朊粉聊城厂家现货优惠销售

产品名称	鑫瑞冠面筋粉谷朊粉聊城厂家现货优惠销售
公司名称	冠县瑞祥生物科技开发有限公司
价格	.00/袋
规格参数	蛋白:82% 型号:25公斤/袋 形状:粉末状
公司地址	山东聊城市冠县工业园区
联系电话	0635-8383408 13563522181

产品详情

鑫瑞冠谷朊粉（俗称鑫瑞冠面筋粉）是生产小麦淀粉的副产物。鑫瑞冠谷朊粉具有较好的粘弹性、吸水性、乳化性、薄膜成型性及清淡醇香等物理性质，这些性质使鑫瑞冠谷朊粉有着良好的应用前景。

1、食品工业

鑫瑞冠谷朊粉（小麦面筋粉）及其深加工产品在食品工业中得到了广泛的应用，如传统产品中的面筋、烤麸、古老肉、素肠、素鸭、烤面筋、油面筋、沙琪玛、千页豆腐、拉丝组织蛋白等以及肉制品等食品。

2、面制品

3、肉制品

在肉制品中，鑫瑞冠谷朊粉作为粘合剂或增量剂而呈现出许多特点。使用1%-5%的鑫瑞冠谷朊粉作为粘合剂用在重组化肉品中，有许多好处，如增加粘弹性、色泽稳定性、硬度、出汁率和保水性，降低了油性和加工损耗。在其它的肉块和处理过的肉制品中，使用1%-13%鑫瑞冠谷朊粉，其凝固性有利于提高产率，降低加工损耗，提高粘度，增加组织强度，增强成片能力和保持感官特性。作为加工过的肉制品的增量剂，添加3%-80%鑫瑞冠谷朊粉可以提高得率，提高加工稳定性，提高硬度，增强产品稳定性和保持产品的组织状态。

4、水产、宠物饲料、鱼饵、鱼饲料

现代养殖业依靠饲养来提高产量，鑫瑞冠谷朊粉依靠产品的细度和各种指标，较好的拉丝、粘合特性迎合鱼饵、鱼饲料、宠物饲料这一需求。它较好的粘合性拉丝性将小球状或者粒状饲料粘结起来；它的水不溶性可以防止球溃散；它的黏弹性提供柔软而粘着的质地组织，使其拥有一定的界面张力，悬浮于水中，利于吞食

山东鑫瑞冠谷朊粉在灌肠制品中应用可以提高制品出品率、赋予制品新风味、肉馅补色作用以及提高营养结构。以鑫瑞冠谷朊粉加工制作出的谷朊粉碎馅和肉泥为主料，辅以调味料和佐配料，所生产的狮子头具有肥香不腻、味道鲜美、营养丰富、携带食用方便、可连续生产的特点。在灌肠、火腿肠等肉制品中添加鑫瑞冠谷朊粉同时可以一定程度起到减少产品成本的作用。

产品出率和熟化稳定性。

关于新广告法与宣传：

本店所有页面中的数据均为理论值，均来自我们的实验室数据及实际应用数据，使用过程中如有差异，请以实际使用情况为准。

关于违禁词失效协议：

凡是本店详情页面及及产品标题含有“违禁词”介绍的文字说明一律及时失效，不作为商品介绍的依据。本店已经尽量规避“违禁词”，如还有此类描述，再次申明全部失效，凡顾客阅读本店产品等介绍，均表示默认此条约，不支持任何以“违禁词”为借口投诉商家违反“广告法”来变相向商家索要赔偿的恶意行为。