

# 烤面筋粉批发 烤面筋粉批发 北京瑞麦嘉禾有限公司

产品名称	烤面筋粉批发 烤面筋粉批发 北京瑞麦嘉禾有限公司
公司名称	北京瑞麦嘉禾商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号
联系电话	15011435233 15011435233

## 产品详情

很多订购面筋粉的客户苦恼于本地的供货商服务不周到、及时，烤面筋粉批发报价，种类不全等烦恼，瑞麦嘉禾急客户所急，接客户所优。与多个快递，快运，物流专线签订了长期的合作关系，国内很多地方都能做到门对门，送货到家的服务了。25公斤重的面筋粉做到送货到家，这是原来想都不敢想的事情啊！给所有的烤面筋串师傅们节约了时间和成本

瑞麦嘉禾公司和各地多个专线物流签订了长期合作运输合同，可以快速安全的将货物配发到客户所在地货站。现在国内大部分地区都用了快递送货到家，做到门对门服务了，瑞麦嘉禾郑重承诺：路上的一切损失我们公司全部承担，因为我们有这个实力。

如果您正为面筋粉采购苦恼，欢迎联络我们的客服，竭诚为您服务。瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。想学习更多的面筋粉知识和面筋的各种吃法和做法，每周三，周日下午14.30分来瑞麦嘉禾的直播间，瑞麦嘉禾杨合平现场和面教给你很详细的面筋串制作过程

### 瑞麦嘉禾为您解析小麦谷朊粉的分类

不同品种的小麦其蛋白质含量不同，一般蛋白质含量占总粒重的8%~16%，制成面粉后蛋白质含量为8%~15%。小麦蛋白可按其溶解度分为清蛋白、球蛋白、麦醇溶谷蛋白和麦谷蛋白。清蛋白占小麦蛋白总量的3%~5%，主要存在于胚中，能溶于水和稀盐溶液，热稳定性差，60 时可变性

不同品种的小麦其蛋白质含量不同，一般蛋白质含量占总粒重的8%~16%，制成面粉后蛋白质含量为8%~15%。小麦蛋白可按其溶解度分为清蛋白、球蛋白、麦醇溶谷蛋白和麦谷蛋白。清蛋白占小麦蛋白总量的3%~5%，主要存在于胚中，能溶于水和稀盐溶液，热稳定性差，烤面筋粉批发厂，60 时可变性。

球蛋白占小麦蛋白的6%~10%，溶于10%NaCl，不溶于水。麦醇溶谷蛋白占小麦蛋白总量的40%~50%，是小麦的主要蛋白，不溶于水及中性盐溶液，溶于70%~90%的乙醇。麦谷蛋白占小麦总蛋白的30%~40%，不溶于水或乙醇，溶于酸或碱溶液。麦醇溶谷蛋白和麦谷蛋白是面筋蛋白的主要成分，是评价小麦粉优劣的主要指标。

瑞麦嘉禾实体店20多年，烤面筋粉批发，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。想学习更多的面筋粉知识和面筋的各种吃法和做法，每周三，周日下午14.30分来瑞麦嘉禾的直播间，瑞麦嘉禾杨合平现场和面教给你很详细的面筋串制作过程

订购小麦谷朊粉，请联络我们的客服

### 瑞麦嘉禾带您了解谷朊粉

谷朊粉又称活性面筋粉，小麦蛋白等。从面粉中提取出来的天然蛋白质和水混合即成面筋，是一种高蛋白营养物，外观为淡黄色粉末。面筋粉有粗细之分，粗的是40目沛盛，颗粒状。和面时很容易成型，吃到嘴里口感偏硬，很劲道。颜色为淡黄色的颗粒状。细的粉是100目，细的面筋粉一般都是做配粉用，颜色为淡白色，一般面包里面都有细的面筋粉，做面条时添加面筋粉会让面条更加劲道耐煮，爽滑等优点。

它具有其它植物蛋白质所粘弹性与吸水性，能满足食品多功能的需要。谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛应用于面包、面条、方便面的生产中，还可用肉类制品中作为保水剂。目前国内把谷朊粉作为一种有效的绿色面粉增筋剂，烤面筋粉批发，将其用于高筋粉、面包粉的生产，其添加量不加限制。同时，还是增加食品植物蛋白质含量的有效方法。

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。

了解更多谷朊粉知识，请联络我们的客服您也可以直接拨打电话哦

烤面筋粉批发报价-烤面筋粉批发-北京瑞麦嘉禾有限公司由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。烤面筋粉批发报价-烤面筋粉批发-北京瑞麦嘉禾有限公司是北京瑞麦嘉禾商贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨合平。