

谷朊粉 濮阳黄河实业公司 小麦活性谷朊粉

产品名称	谷朊粉 濮阳黄河实业公司 小麦活性谷朊粉
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

谷朊粉在挂面生产中，添加1%~2%谷朊粉时，由于面片成型好，柔软性增加，谷朊粉，所以收到了提高操作性，增加筋力，改良触感的效果。煮面时，能减少面条成分向汤中溶出，供应谷朊粉，有提高煮面得率，防止面条过软或断条，增加面延伸效果。谷朊粉能够结合脂肪和水的同时增加蛋白质含量，这使谷朊粉在肉类、鱼类和家禽产品中也有广泛的应用，面筋通过组织化重构过程提高了对牛肉、猪肉和羊肉的利用，面筋可以削切成更美味的牛排型产品以转换不够理想的鲜肉。

谷朊粉在方便面或长寿挂面以及面条、水饺粉的生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显地改善制品的抗压力、抗弯曲能力和抗拉力等加工性能，增加面条的韧性，加工时不容易断头，耐浸泡也耐热。食用口感滑嫩、不粘牙，营养更丰富。在馒头生产中，添加谷朊粉1%，可以增强面筋的质量，明显提高面团的吸水率，增强制品的持水特性，改进口感，稳定外型，延长在货架期。

在饲料行业的应用：高dang谷朊粉清淡醇香，特别迎合宠物口味，可生产高dang动物饲料。谷朊粉中氨基酸种类齐全，营养价值较高，可以提高饲料的营养价值。并且，小麦活性谷朊粉，谷朊粉具有较强的粘附能力，与饲料中其他成分粘附在一起，小麦淀粉谷朊粉淀粉，容易成型。因此谷朊粉是制造颗粒料的营养强化剂和粘结剂。酶解是利用酶在一定的条件下催化水解谷朊粉，使高分子蛋白质肽链断开，降解成小分子肽链。近年来酶解谷朊粉的研究主要集中在：(1)利用酶解方法改善谷朊粉的功能性质。(2)酶解谷朊粉制备功能性小肽。(3)通过酶解谷朊粉获得的小肽片段来推测小麦蛋白的结构信息。

谷朊粉-濮阳黄河实业公司-

小麦活性谷朊粉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

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。