

# 谷元粉批发 湖南谷元粉 范县黄河实业

产品名称	谷元粉批发 湖南谷元粉 范县黄河实业
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

由于谷朊粉蛋白质含量高，在烘焙过程中常发生美拉德反应，产生诱人的香味，谷元粉厂家，可改善面包的品质。谷朊粉还可以提高食品的弹性。如在鱼糕中添加谷朊粉后，由于谷朊粉吸水复原为富于延展性的面筋网络结构，经过捏和与鱼肉均匀混合在一起，通过加热，面筋不断吸水热变性，谷元粉批发，强化了鱼糕的弹性;将经还原剂或酶等变性的谷朊粉用于香肠制品的生产中，可增强香肠的弹性。

范县黄河实业有限公司是市重点农业产业化，公司固定资产投资1.6亿元，占地面积约40000平方米，湖南谷元粉，公司年生产面粉1.5万吨、小麦淀粉6万吨，谷朊粉1.5万吨，是豫北地区规模较大的面粉深加工企业之一。

几年来，公司始终坚持以科学发展为指导，已发展循环经济为方向，不断扩大生产规模，提升设备效能，优化生产环境，现已成为豫北地区、管理规范的小麦淀粉、谷朊粉生产基地，赢得了国内外同行们的广泛赞誉。公司以质取胜，以诚待人，市场前景十分广阔。

“团结务实、敬业奉献”是公司职工团队精神；“科技、开拓进取”是公司发展的不竭动力；“品质如一、诚信为本”是黄河的理念；“生产产品，打造”是公司的不懈追求。黄河实业，正以崭新的面貌走向更加辉煌灿烂的明天！

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，谷元粉价格，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。

谷元粉批发-湖南谷元粉-范县黄河实业(查看)由范县黄河实业有限公司提供。谷元粉批发-湖南谷元粉-范县黄河实业(查看)是范县黄河实业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：吴经理。