

谷元粉增筋剂 谷元粉增筋剂 范县黄河实业

产品名称	谷元粉增筋剂 谷元粉增筋剂 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

在食品工业上，作为一种添加剂，谷元粉增筋剂卖，添加到筋力差的面粉中，谷朊粉可用于发水面筋、烤麸、火腿肠、素鸡、古老肉、午餐肉、罐头等。在饲料工业上，谷朊粉可代替部份-化淀粉做为粘结剂，用于幼鳗、幼鳖我饲料中，谷元粉增筋剂报价，它同时可替代部份鱼粉做为蛋白源，并使氨基酸的组成更合理。在膨化饲料使用，对改善饲料产品外观也具有良好的效果，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。

谷朊粉如何自制鱼丸

需要的材料有：鲜鱼肉（虾肉）约一百克，面粉三百克，包心菜或生菜一百克，谷朊粉和腌粉，鸡蛋两只。

做法：

先将一百克鲜鱼肉（虾肉）用5倍45度温水浸泡1小时，捞起和蔬菜一起剁碎后加入面粉，打散的鸡蛋，著作权登记一小勺谷朊粉（约五克）和适量腌粉后充分搅拌成团作为备料，水可以再使用。再用少量面粉和谷朊粉按十比一混合后备用。将备料捏制成小丸（注意别太大，约二十克一个），表面滚上备用的面粉即可。加了谷朊粉的鱼丸（虾丸）除了营养丰富之外，口感会更好，不易煮烂。所做的鱼丸（虾丸）可用于蒸，煮，煎或配汤。

肉丸类产品蛋白含量差距明显，对于肉质较多产品而言，添加谷朊粉可以提高产品的韧性，剪切应力有所提高，随着谷朊粉添加量增加，产品出成率提高。对于肉质较少产品，添加谷朊粉可以改善凝胶体系，提高产品弹性，谷元粉增筋剂，可替代部分添加的胶体或TG酶。就弹性而言，取代普通淀粉效果明显

，对于部分改性淀粉优势不明显。由此可见，谷朊粉在肉糜制品体系中具有保水、乳化、增加弹性的功能，在低蛋白制品中表现优异，高蛋白制品中未有明显助益。在肉制品中乳化、增弹效果低于大豆蛋白，但从成本和工艺考虑，谷朊粉仍是一个不错的替代选择。

谷元粉增筋剂报价-谷元粉增筋剂-范县黄河实业(查看)由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司实力不俗，信誉可靠，在河南 濮阳 的面粉等行业积累了大批忠诚的客户。黄河实业带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！