

# 活性面筋粉 面筋粉 黄河实业有限公司

产品名称	活性面筋粉 面筋粉 黄河实业有限公司
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

范县黄河实业有限公司地处中国硬、小麦主产区----黄河流域、鲁西平原，公司引进为先进的生产设备工艺，较为成熟的大型企业经营管理、正规的厂家集团规模，面筋粉卖，生产出来的谷朊粉（面筋粉）具有蛋白和吸水率高、水分和灰分低的特点，尤其适合的小吃食品：烤面筋、油面筋、水面筋、烤麸、小麦拉丝蛋白等。小麦淀粉更是因为“ 昱花 ”牌谷朊粉出串多、筋度好、颜色自然鲜亮、好做、口味纯正深受烤面筋师傅的亲睐和厚爱，在同行和烤面筋市场久负盛名，经过市场的反复验证和综合比较，昱花谷朊粉，小麦淀粉以其较高的、的产量、的质量、更好的产品技术指标，享有持续使用、特别好用的产品忠诚度、产品一不应求。

谷朊粉又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦（面粉）中提取出来的天然蛋白质，呈淡黄色，蛋白质含量高达 75%~85%，含有人体必需的15种氨基酸，活性面筋粉价格，是一种营养丰富、的植物蛋白源[1]。由于其自身具有的粘弹性、延伸性、薄膜成型性、吸zhi性和良好的机械性能，谷朊粉被广泛应用于面条、方便面和面包等食品工业的实际生产中，也可用于肉制品中保持水分以改善储藏品质，同时也被作为基础材料加入到水产饲料中。

为保证谷朊粉产品的活性，本工艺利用自动控制系统，把排气温度控制在52 左右，既节省了能源又充分保证了谷朊粉吸水率在180%以上。由于从环行烘干系统内出来的物料水分和细度达不到理想的要求，面筋粉，我们增加了抽气式分级磨，其进料和出料都是通过气流输送，其出料温度低于40 ，产品颗粒有99%以上低于200um，水分低于8%，保证了谷朊粉吸水率在180%以上。

活性面筋粉价格-面筋粉-黄河实业有限公司由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司位于河南省濮阳市范县麻口工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前黄河实业在面粉中享有良好的声

誉。黄河实业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。黄河实业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。