

濮阳黄河实业有限公司 谷朮粉增筋剂 济宁谷朮粉增筋剂

产品名称	濮阳黄河实业有限公司 谷朮粉增筋剂 济宁谷朮粉增筋剂
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

肉含量较高产品本身交联作用较强，谷朮粉的加入同样可以提高产品弹性，对于保水性而言也有明显改善，谷朮粉增筋剂卖，谷朮粉添加量10%以内为宜，添加量过多弹性变小，可能由于谷朮粉中含有较多疏水性氨基团，疏水作用区域较宽，降低其凝胶特性。大豆蛋白在受热情况下，蛋白质的功能基团可以充分暴露，分子间可以相互交联形成具有网络状的空间结构，凝胶体系较为稳定。考虑到谷朮粉优异的凝胶能力，考虑与大豆蛋白进行替代实验。在相互独立实验中，大豆蛋白和谷朮粉的弹性表现都有峰值用量，随着添加量的增多弹性下降，谷朮粉峰值用量靠后，大豆蛋白峰值更高。

谷朮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%谷朮粉，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，谷朮粉增筋剂价格，营养更丰富。在馒头生产中，添加谷朮粉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，济宁谷朮粉增筋剂，改进口感，稳定外型，延长在货架期。

谷朮粉在婴儿制品中的应用：在各种婴幼儿食品的生产中，添加1—2%的谷朮粉作为蛋白质添加物，食品的氨基酸含量达85%以上，可充分保证营养含量。同时又可以提高钙、磷、铁的含量，尤其是钙的含量会远远大于鸡蛋、牛肉等的食品，更加有利于婴幼儿和青少年的健康发育。在饲料加工工业中的应用：谷朮粉在30--80℃时能迅速吸收2倍重的水分，干基谷朮粉吸水时的蛋白质含量随吸水量的增强而下降，这种性能能够防止水分的分离，提高保水性。在3—4%的谷朮粉与饲料充分混合这后，由于其强的黏附能力，谷朮粉增筋剂报价，容易造型成为颗粒，投放到水中吸水后的饲料被包络在湿面筋网络结构中并悬浮于水上，营养不容易损失，可以大大提高鱼类等对它的利用率。

濮阳黄河实业有限公司-谷朊粉增筋剂报价-济宁谷朊粉增筋剂由范县黄河实业有限公司提供。濮阳黄河实业有限公司-谷朊粉增筋剂报价-济宁谷朊粉增筋剂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。