

面制品增筋剂厂家 信阳面制品增筋剂 濮阳黄河实业

产品名称	面制品增筋剂厂家 信阳面制品增筋剂 濮阳黄河实业
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

这种烤面筋需要先制作面筋，而制面筋时所需的面粉要选小麦精粉，即高筋粉，因为这种面粉蛋白质含量高。吸水性好，故经揉制后才能形成柔软而有弹性的面筋。面筋制作方法一般分两种：一是取2000克高筋粉加1000克冷水和成面团，先放在5000克以上的清水中揉搓、淘洗(至少3至5次)，待洗去淀粉呈丝瓜瓢状时，取出来盖上湿布饧半小时以上备用。另一种方法是选用纯面筋粉(这是经过工业提纯处理的生面筋粉)。取500克纯面筋粉加1500~2000克清水，搅拌两三分钟便生成面筋团，将此面筋团放置约半个小时便可。

在面粉加工业中，谷朊粉被用于提高面粉中的面筋含量，制作各种面粉。谷朊粉在食品领域中的应用主要集中在粉末状制品、糊状制品、粒状及纤维类制品，如烤麸、素肠素鸡、面筋等，因其的黏弹性、乳化性。随着谷朊粉生产技术的改良，其应用范围进一步扩大，现还被广泛应用在水产饲料工业中。在日常生活中，面包蛋糕等焙烤食品行业在面粉中加入活性谷朊粉可以使面粉快速擀面，增强面粉的吸水力，增加焙烤食品的数量，面制品增筋剂批发，延长产品保质期，面制品增筋剂卖，减少面包屑数量，面制品增筋剂厂家，使制成品形状更有规律。家庭饮食制作中也可添加谷朊粉增强口感，提高营养价值。

谷氨酰胺和非极性氨基酸是以氢键的方式，半胱氨酸以二硫键，而极性氨基酸则以静电作用。这些键合方式对面筋结构的形成很重要，其中二硫键尤为突出。就像分解高分子聚合物一样，断开面筋蛋白中的二硫键，面筋黏度会急剧下降。面筋蛋白中产生的巯基在不同条件下，有可能氧化成二氧硫键，生成分子大小和性质不同的蛋白质。在制作面包时，信阳面制品增筋剂，混合面团并加入面团品质改良剂，面

筋粉在蛋白中的二硫键在氧化/还原作用下，发生重排和重组。

面制品增筋剂厂家-信阳面制品增筋剂-濮阳黄河实业由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！