

国内大专业批发谷朊粉。出筋率高、色泽纯正、零差价！

产品名称	国内大专业批发谷朊粉。出筋率高、色泽纯正、零差价！
公司名称	郑州大田化工产品有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品牌:河南 是否进口:否 生产许可证编号qs:410723010201
公司地址	郑州市管城区南三环北、花寨路西19幢3单元1层
联系电话	15517168768

产品详情

谷朊粉

品牌型号类型

河南辉县
面粉增筋剂

食品级

性状：灰白色粉末、小麦中的主要蛋白质，主要成分为麦醇溶蛋白和谷蛋白。遇水溶胀有弹性，但不溶于水。溶于碱，部分溶于乙醇和稀酸。用途：面团强筋剂；蛋白质营养增补剂；加工助剂；增稠剂；稳定剂；表面装饰剂；组织改进剂；抛光剂；成型助剂

生产日期：见包装
储藏方法：干燥通风
水分含量：0.1（%）
原产地：河南
卫生许可证：有
保质期：2年（个月）

等级：优级
食品原料：米面类
特产：是
净重：25公斤（g）
生产厂家：德大
售卖方式：包装

原料与配料：高筋小麦
是否进口：是
商品条形码：276020111006
产品标准号：见包装
品牌：河南

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，由多种氨基酸组成，蛋白质含量高达75%~85%，含有人体必须的十五种氨基酸，是营养丰富的植物蛋白资源.具有粘性、弹性、延伸性、薄膜成型性和吸脂性.谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是高档水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种高效的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包专用粉的生产，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。

谷朊粉的效用：

谷朊粉是以小麦为原料，经过深加工提取的一种淡黄色粉状天然谷物蛋白，含有人体必需的15种氨基酸，具有强吸水性、粘弹性、延伸性、薄膜成型性、粘附热凝性、吸脂乳化性等多种特性。在面制品、肉制品、水产制品、饮料业有广泛的应用价值。

在面包专用粉生产中，根据面粉本身的特点添加2—3%的谷朊粉，可明显提高面团的吸水率，增强面团的耐搅拌性，缩短面团发酵时间，令面包成品比容增大，包心质地细腻均匀，并在表皮色泽、外型、弹性及口感上都有极大改善。并能留存醒发时的气体，使其保水性良好，保鲜不老化、延长存放寿命，而且增加面包的营养成分。

在方便面、长寿挂面、面条、水饺专用粉生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显改善制品的抗压力、抗弯曲力和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营养丰富。

在馒头的生产中，添加谷朊粉1%左右，可以增强面筋质量，明显提高面团吸水率，增强制品的持水性，改善口感，稳定外形，延长货架期。

在肉制品中的应用，生产香肠制品时，添加2—3%谷朊粉，可增强产品弹性、韧性、持水性，使期久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量多的富肉香肠制品中，乳化性更为明显。

在水产品加工中的应用：在鱼糕中加2—4%的谷朊粉，利用其强吸水性和延展性，可强化鱼糕弹性、黏结性。在鱼肉香肠制作中，加3—6%的谷朊粉，可以改变因高温处理引进制品品质下降的缺陷。

在保健品婴儿制品中的应用：在各种保健食品的婴幼儿食品生产中，添加1—2%的谷朊粉作为蛋白添加物，食品的氨基酸含量在85%以上，可充分保证营养。同时又提高了钙、磷、铁的含量，尤其是钙的含量远远大于鸡蛋、牛肉等食品，更有利于婴幼儿、青少年的健康发育。

在饲料工业中的应用：谷朊粉在30--80℃时迅速吸收2倍重的水分，干基谷朊粉吸水时蛋白含量随吸水量的增强而下降，这种性能能够防止水分分离，提高保水性。在3—4%的谷朊粉与饲料充分混合后，由于其强黏附能力，容易造型成颗粒，投放到水中吸水后饲料被包络在湿面筋网络结构中并悬浮于水，营养不会损失，可大大提高鱼类等对其利用率。

用面筋粉做油面筋\\水面筋\\烤麸的做法详解：

材料：面筋粉 200克；温水 300毫升；干酵母 1/2茶匙，炸油半锅（实际约耗200克）。做法：1.将面筋粉和干酵母放入一个容器混匀，然后把所有的水一下倒入（一般是1：1.3-1.5加水），然后快速搅拌几下，面筋粉很容易吸水，如果像和面那样一点一点的倒水，容易结块，肯定和不出来软度合适的面筋团来，而且面筋粉结成硬块后就发不起来啦。2.把和好的面筋团放温暖湿润处发酵。大概就发了一个小时就可以了，从外表就能看到好多的气孔。如果不用酵母直接发酵也可以，但时间视气候（温度）而定一般要6-24小时。这样,生面筋就算做好了,然后你就可以按照你的要求分别做出油面筋,水筋和烤麸了:

谷朊粉 谷朊粉专业供应商：400-616-9885

"国内最大专业批发谷朊粉。出筋率高、色泽纯正、厂家直销零差价！"的原料与配料为小麦，等级是优级，生产日期为2012.7，储藏方法是温室，包装规格为5*100g(此为填写范例，勿选，请自填),25kg，是否进口是否，水分含量 为0.1（%），净含量（规格）是99.8（g），商品条形码为1235689，原产地是河南，特产为是，生产许可证编号QS是410723010201，净重为25000，产品标准号是GB/T21924-2008，卫生许可证为20110303，生产厂家是河南，品牌为河南，保质期是12（个月），售卖方式为包装