

濮阳黄河实业 谷朊粉生产厂家 潍坊谷朊粉

产品名称	濮阳黄河实业 谷朊粉生产厂家 潍坊谷朊粉
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

面筋具有良好刨削性质，对于肉制品加工，如在家禽卷、“整体”罐头火腿和其他非特异性面包型产品中，谷朊粉生产厂家，它提高了刨削的特点，减少了烹饪过程中的损耗。在肉制品中，谷朊粉蛋白作为黏合剂、填充剂或增量剂而呈现出许多优点。使用量1%~5%的谷朊粉作为黏合剂使用在肉制品中赋予产品许多优点，诸如增加黏弹性、色泽稳定性、硬度、出汁率和保水性，降低了保油性和加工损耗。

谷朊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%谷朊粉，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，营养更丰富。在馒头生产中，添加谷朊粉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，改进口感，小麦淀粉谷朊粉淀粉，稳定外型，延长在货架期。

谷朊粉含有多种形式的蛋白，在应用中会体现特殊的应用表现，潍坊谷朊粉，出于成本和感官要求，将谷朊粉添加到肉糜制品中以改良品质，我们通过和大豆蛋白的对比来评价谷朊粉应用的实际性表现。低端肠类肉制品蛋白含量较低，小麦谷朊粉报价，谷朊粉的加入可以提高蛋白含量，提高产品组织与水乳体系的稳定性。随着谷朊粉添加量的增加，产品弹性增强，吸水能力提高，产品弯曲性能改善。添加量20%以内都有良好的表现，添加量过多会引起硬度增加，口感减弱。

濮阳黄河实业(图)-谷朊粉生产厂家-潍坊谷朊粉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！