

保障量大从优细出筋率高，小麦面筋 面筋专用

产品名称	保障量大从优细出筋率高，小麦面筋 面筋专用
公司名称	郑州塔伯商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 类型:面粉增筋剂
公司地址	郑州市金水区庙李镇西史赵村G1区1号楼402号房
联系电话	18703676605

产品详情

小麦面筋（谷朊粉）

起订：25kg产地：河南标准：gbcas:8002-80-0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。

限量：不作限制性规定（fda，§ 184.1322，2000）。谷元粉 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的天然谷物蛋白，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--80oc时通迅速吸收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，投放到水中吸水后饮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。

质量指标：

水分含量 8%

粗蛋白含量（ $n \times 5.7$ ，干基） 75%

灰份含量（干基） 1.0%

脂肪含量（干基） 1.0%

粗细度：cb30号筛通过率 99.5%，且cb36筛通过率 95%

吸水率（干基） 160%。

作用：

1. 面包的制作。添加1-3%（视面粉的筋率而定）的谷朊粉能增强面团筋力，提高面团的粘弹性、延伸性和稳定性，能保存醒发时产生的气体，并能控制膨胀，使面包体积一致。保形性好，提高面包质量，延长老化时间，还可以增加面包的营养成分。不同于添加化学强筋剂
2. 方便面、长寿挂面、面条的制作。添加1-2%的谷朊粉能增加面条的韧性，加工时不易断头，耐煮耐浸泡且筋道有咬头。
3. 火腿肠、三明治、午餐肉等肉制品。谷朊粉是肉制品中最佳的粘结剂、填充剂。尤其是添加在鱼肉、香肠红肠和肉罐头中可部分代替瘦肉，增加弹性和致密度，降低动物脂肪和胆固醇含量，提高出品率，延长货架期。
4. 可用做各种什锦菜、三鲜烤夫、素鸡腿、素鸡肠等的原料，不但能改变食品结构和风味，而且还可提高食品的营养成分。作为一种低脂、无醇类产品，它已成为全世界极为推崇的营养食品直接进入消费家庭。
5. 作对虾、五星、七星鳗鱼、蟹、贵重鱼苗等高档精饲料的基础原料。利用它的多种氨基酸组成的高蛋白，以增加饲料的营养价值，以它的粘弹性来提高饲料在水中的利用率，并减少对水源的污染。

本产品的品牌是国产，型号是食品级，类型是面粉增筋剂