

# 面筋粉 瑞冠 食用级 面粉增筋剂

产品名称	面筋粉 瑞冠 食用级 面粉增筋剂
公司名称	刘俊民（个体经营）
价格	240.00/包
规格参数	品牌:瑞冠 型号:食用级 类型:面粉增筋剂
公司地址	中国 北京市朝阳区 王四营乡盛华宏林粮油批发市场面区190-191号
联系电话	86 010 87393341

## 产品详情

品牌 瑞冠 型号 食用级  
类型 面粉增筋剂

谷朊粉又称活性面筋粉，小麦蛋白粉等。从面粉中提取出来的天然蛋白质和水混合即成面筋，是一种高蛋白质营养物，外观为淡黄色粉末。它具有其它植物蛋白质所无可比拟的粘弹性与吸水性，能满足食品多功能的需要。谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛应用于面包、面条、方便面的生产中，还可用肉类制品中作为保水剂。目前国内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，其添加量不加限制。同时，还是增加食品植物蛋白质含量的有效方法。在水产养殖中利用谷朊粉的多种氨基酸组成的高蛋白质添加于饲料中，可增加饲料的营养价值，还是饲料的极好营养强化剂

主要作用；烤面筋串（此信息长期有效）

qq;1152458033

公司网址;www.bjfdmf.com.cn

面筋粉的淘宝店铺<http://shop61663093.taobao.com/>

谷朊粉又称活性面筋粉，小麦蛋白粉等。从面粉中提取出来的天然蛋白质和水混合即成面筋，是一种高蛋白质营养物，外观为淡黄色粉末。它具有其它植物蛋白质所无可比拟的粘弹性与吸水性，能满足食品多功能的需要。谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛应用于面包、面条、方便面的生产中，还可用肉类制品中作为保水剂。目前国内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，其添加量不加限制。同时，还是增加食品植物蛋白质含量的有效方法。在水产养殖中利用谷朊粉的多种氨基酸组成的高蛋白质添加于饲料中，可增加饲料的营养价值，还是饲料的极好营养强化剂

主要作用；烤面筋串（此信息长期有效）

业务qq;1152458033

公司网址;www.bjfdmf.com.cn

欢迎客户使用支付宝交易

如果支付宝不方便就用农业银行户名【杨合平】卡号6228480010374200011如有疑问请致电010--87393341

自驾车路线我们市场是全北京最大的粮油批发市场地址在；东四环外，东五环里京沈高速南侧边上，王四营（高碑店）出口前走500米拐弯就到【盛华宏林粮油批发市场】找面区190号就是。

公交线路；地铁四惠站出来到对面公交车站座363路，到王四营桥东下车就是我们市场门口（面区190号——191号）公交535.-----11---34-----30路到王四营桥南是市场门口【面区190号--191号】