

批发谷朊粉（高级拉丝粉）的价格

产品名称	批发谷朊粉（高级拉丝粉）的价格
公司名称	刘俊民（个体经营）
价格	9480.00/吨
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；是以小麦面粉为原料经加工提取的一种天然植物蛋白质，它由多种氨基酸组成，是营养丰富的植物蛋白质资源。它具有很强的吸水性、粘弹延伸性、薄膜成型性、粘附热凝固性、吸脂乳化性，并具有清淡醇香或略带谷物品味等多种独特的物理特性，能满足食品多种功能的需要，为开发食品新领域提供本产品的指标如下：水分其本产品的指标如下：水分含量《 = 8%;粗蛋白含量含量（n*6.25，干基）》 = 75%;灰份含量（干基）《 = 1.0%;脂肪含量（干基） <=10%;粗细度：cb30号筛通过率》 = 99.5%;吸水率（干基） >=160%。用途：1、面包的制做。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、面条的制做。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，而且还可以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。主要作用；烤面筋串（此信息长期有效）

公司网站www.bjfdmf.com.cn

客服 qq； 1152458033

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

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185.190号就是。

乘车路线；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【南区190--191号】

公交535.----11---34----30路到王四营桥南是市场门口【南区185.190--191号】

自驾车路线；东四环外 东五环里京沈高速王四营出口（高碑店出口）前走200米王西营桥南侧，（全北京最大的粮油批发市场）盛华宏林粮油批发市场【面区190号--191号】

公交线路；753路到王四营桥东下车就是我们市场门口【面区190号--191号】