

维特生物 大米蛋白销售 大米蛋白

产品名称	维特生物 大米蛋白销售 大米蛋白
公司名称	西安维特生物科技有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区科技二路77号西安光电园B座三单元2802
联系电话	15389067533

产品详情

大米蛋白粉蒸谷米

大米蛋白粉 蒸谷米

蒸谷米：蒸谷米是将稻谷浸在热水中，经蒸汽加热再使之干燥后，经碾制而成的大米。蒸谷米具有刚性增强，出米率较普通稻谷高；谷皮的养分经水浸后渗入大米内部，提高大米营养价值；煮食容易，但由于米经处理后，米色变黄，带有油腥味，故未能被消费者普遍接受。

大米中淀粉含量Max，其次为蛋白质。一般情况下大米不会生虫，发霉（霉菌的大量繁殖）。因为大米中的水分活度值很低（即水含量很少），而霉菌和虫卵生长发育需要水的存在。水分活度值低霉菌和虫卵不能吸收水分。

大米蛋白粉过滤工艺

大米蛋白粉 过滤工艺

3.过滤

用150-250目过筛，大米蛋白规格，收集滤液备用。滤渣返回调浆或用作饲料原料。湿法粉碎可以减小颗粒粒径，大米蛋白维特，打破网格，有利于使包裹在其中的灰分、脂肪和碳水化合物释放出来。

4.脱脂

把滤液加热至60-70摄氏度，然后加入重量百分比浓度为35-45%的NaOH水溶液，将滤液的PH值调

节至8.2-8.5，再在60-65摄氏度下浸泡30分钟，使脂肪皂化、蛋白溶胀。

大米新陈的区别

大米陈化现象较重，大米蛋白，陈米的色泽变暗，粘性降低，失去大米原有的香味。所以，大米蛋白销售，要认真观察米粒颜色，表面呈灰粉状或有白道沟纹的米是陈米，其量越多则说明大米越陈旧。同时，捧起大米闻一闻气味是否正常，如有发霉的气味说明是陈米。另外，看米粒中是否有虫蚀粒，如果有虫蚀粒和虫尸的也说明是陈米。另外，看米粒中是否有虫蚀，如果有虫蚀粒和虫尸出现说明是陈米，鉴别大米霉变，主要从大米色泽和气味等方面考察。

维特生物(图)-大米蛋白销售-大米蛋白由西安维特生物科技有限责任公司提供。西安维特生物科技有限责任公司（www.wholefood123.com）是一家从事“新资源食品,植物提取物,OEM代加工”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“维特生物 植生元”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使维特生物在植物提取物中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！