

专用烤面筋粉 面筋粉 范县黄河实业

产品名称	专用烤面筋粉 面筋粉 范县黄河实业
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

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，出于成本和感官要求，面筋粉，将谷朊粉添加到肉糜制品中以改良品质，我们通过与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，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，面筋粉供应，添加量过多会引起硬度增加，口感减弱。

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，它提高了刨削的特点，专用烤面筋粉，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。

谷朊粉又名活性面筋粉，它是从小麦粉中提取出来的，含有70%~80%的蛋白质。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，高筋面筋反=粉，也可用作肉类制品、gao档水产饲料。作为提取谷朊粉的小麦粉——谷朊粉专用粉，在分离出谷朊粉时，还分离出A、B淀粉，淀粉进一步转化制糖、发酵，用于生产小麦营养味精。由于其特殊的用途，其对面粉品质的要求也特别高，一方面从小麦粉中提取出尽量多的谷朊粉，要求其面粉中蛋白质含量尽量多，质量要高。

专用烤面筋粉-面筋粉-范县黄河实业(查看)由范县黄河实业有限公司提供。“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋专用粉”就选范县黄河实业有限公司(www.pyhhsygs.com)，公司位于：河南省濮阳市范县麻口工业园，多年来，黄河实业坚持为客户提供好的服务，联系人：吴经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。黄河实业期待成为您的长期合作伙伴！

