

供应谷朮粉 谷朮粉 濮阳黄河实业有限公司

产品名称	供应谷朮粉 谷朮粉 濮阳黄河实业有限公司
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

谷朮粉如何自制鱼丸

需要的材料有：鲜鱼肉（虾肉）约一百克，面粉三百克，包心菜或生菜一百克，谷朮粉和腌粉，供应谷朮粉，鸡蛋两只。

做法：

先将一百克鲜鱼肉（虾肉）用5倍45度温水浸泡1小时，捞起和蔬菜一起剁碎后加入面粉，打散的鸡蛋，著作权登记一小勺谷朮粉（约五克）和适量腌粉后充分搅拌均匀作为备料，水可以再使用。再用少量面粉和谷朮粉按十比一混合后备用。将备料捏制成小丸（注意别太大，谷朮粉报价，约二十克一个），表面滚上备用的面粉即可。加了谷朮粉的鱼丸（虾丸）除了营养丰富之外，口感会更好，不易煮烂。所做的鱼丸（虾丸）可用于蒸，谷朮粉，煮，煎或配汤。

马丁法是在手工分离小麦面筋和淀粉方法的基础上形成的一种相对较简单的面筋和淀粉分离方法，也叫水洗小麦谷朮粉和淀粉分离工艺，其原理是而粉加水形成面团，再用追加的水反复连续洗涤，从而将淀粉渐渐地作为淀粉悬浮液（淀粉浆）分离出去。在重力作用下，或在离心分离器，或水力旋流分离器中，淀粉从悬浮液中沉淀出来;另外，也可以用筛子从悬浮液中分离，将剩下的黏胶状面筋球干燥而得谷朮粉。马丁法是最早广泛应用的小麦淀粉和谷朮粉的生产方法，随着时间的推移，传统的马丁法被逐步改进，通过增加过程水的重新循环，以及采用新型淀粉和蛋白有效分离设备而降低新鲜水用量，分离每吨面粉的耗水量从(传统马丁法)面粉质量的15倍降低到7倍—9倍，目前国内广泛采用的是马丁法水洗工艺。

。

为了改善谷朊粉在水溶液中的分散特性，又保留其蛋白质大分子的功能性质，小麦活性谷朊粉，利用碱性蛋白酶对谷朊粉进行了有限水解，粉末混合机颗粒混合机研究了谷朊粉的有限酶解条件对酶解物全成分的分散特性、乳化性、发泡性等功性质以及水解度的影响。结果表明，酶解后谷朊粉在水中的分散性大大提高，而乳化能力和起泡特性则依底物浓度、酶解温度、加酶量和反应时间等因素发生不同的变化。综合评价结果可知，在谷朊粉浓度0.30 g/mL、酶解温度50 、酶对底物的质量分数为0.75%、反应时间20 min条件下所得酶解物具有较好的功能特性，分散性为0.962，乳化能力为84.3 mL油/g蛋白，起泡性为52 mL。

供应谷朊粉-谷朊粉-濮阳黄河实业有限公司(查看)由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司(www.pyhhsygs.com)位于河南省濮阳市范县麻口工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前黄河实业在面粉中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。黄河实业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。黄河实业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。