

面筋粉 范县黄河实业 面筋谷元粉厂家

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 面筋粉 范县黄河实业 面筋谷元粉厂家 |
| 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

谷朊粉在鱼肉香肠制作过程中，面筋谷元粉厂家，加3—6%的谷朊粉，可以改变因高温处理时引起制品品质下降的缺陷。在肉制品中应用，面筋粉，生产香肠类制品时，烧烤面筋粉，添加2—3%的谷朊粉，可增强产品的弹性、韧性和持水性，使其久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量较多的富肉香肠制品中，乳化效果更为明显。在水产品加工中应用：在鱼糕中加上2—4%的谷朊粉，烤面筋谷元粉批发，利用它的强吸水性和延展性，可强化鱼糕的弹性和黏结性。

纯湿面筋可以调味，变形，并加工成肉丸和牛排。组织化处理的小麦面筋利用挤压技术可以用来模仿肉类的口感，咀嚼性和味道。这种方法制造的“肉”产品适合作为即食主菜，也可作为三明治夹心或比萨饼和沙拉配料。面筋可以在“素食者汉堡包”中扮演似肉物。由于谷朊粉特有的风味和营养，被谷朊粉强化的谷物食品已被消费者广泛地接受，尤其和牛奶一起享用。

范县黄河实业有限公司是市重点农业产业化龙头企业，公司固定资产投资1.6亿元，占地面积约40000平方米，公司年生产面粉1.5万吨、小麦淀粉6万吨，谷朊粉1.5万吨，是豫北地区规模较大的面粉深加工企业之一。

几年来，公司始终坚持以科学发展为指导，已发展循环经济为方向，不断扩大生产规模，提升设备效能，优化生产环境，现已成为豫北地区设备先进、管理规范的小麦淀粉、谷朊粉生产基地，赢得了国内外同行们的广泛赞誉。公司以质取胜，以诚待人，市场前景十分广阔。

“团结务实、敬业奉献”是公司职工的团队精神；“创新科技、开拓进取”是公司发展的不竭动力；“

品质如一、诚信为本”是黄河永恒的理念；“生产优质产品，打造世界品牌”是公司的不懈追求。黄河实业，正以崭新的面貌走向更加辉煌灿烂的明天！

面筋粉-范县黄河实业-面筋谷元粉厂家由范县黄河实业有限公司提供。面筋粉-范县黄河实业-面筋谷元粉厂家是范县黄河实业有限公司（www.pyhhsygs.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：吴经理。