

安徽谷元粉 谷元粉生产厂家 黄河实业

产品名称	安徽谷元粉 谷元粉生产厂家 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

由于谷朊粉蛋白质含量高，在烘焙过程中常发生美拉德反应，产生诱人的香味，可改善面包的品质。谷朊粉还可以提高食品的弹性。如在鱼糕中添加谷朊粉后，由于谷朊粉吸水复原为富于延展性的面筋网络结构，经过捏和与鱼肉均匀混合在一起，谷元粉供应，通过加热，面筋不断吸水热变性，强化了鱼糕的弹性;将经还原剂或酶等变性的谷朊粉用于香肠制品的生产中，谷元粉价格，可增强香肠的弹性。

面粉粗细度是谷朊粉专用粉的重要指标，实验表明，同种小麦粉其粗细度越大(85~250um颗粒总和越多)，所提取的谷朊粉越多，其淀粉质量越好，损伤淀粉越少。且颗粒度大于250!m的面粉颗粒，会造成谷朊粉与淀粉不易分离;小于85um的面粉颗粒，谷朊粉容易与淀粉颗粒一起流到淀粉乳里，不易提取谷朊粉，也影响淀粉的质量。如何提高面粉粗细度是谷朊粉专用粉生产的关键。这里主要探讨影响面粉粗细度的因素，并就如何提高谷朊粉专用粉的质量作一些分析。

谷朊粉在鱼肉香肠制作过程中，加3—6%的谷朊粉，谷元粉生产厂家，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，生产香肠类制品时，添加2—3%的谷朊粉，可增强产品的弹性、韧性和持水性，安徽谷元粉，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，利用它的强吸水性和延展性，可强化鱼糕的弹性和黏结性。

安徽谷元粉-谷元粉生产厂家-黄河实业(推荐商家)由范县黄河实业有限公司提供。安徽谷元粉-谷元粉生产厂家-黄河实业(推荐商家)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。