

濮阳黄河实业公司 谷朊粉批发 吉林谷朊粉

产品名称	濮阳黄河实业公司 谷朊粉批发 吉林谷朊粉
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

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，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、发泡性等功能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，吉林谷朊粉，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，谷朊粉批发，分散性为0.962，小麦谷朊粉报价，乳化能力为84.3 mL油/g蛋白，起泡性为52 mL。

近年来，随着科学技术的进步及生产企业为提高副产物附加值的需要，人们对谷朊粉降解肽的研究不断深入。但是我国对谷朊粉的利用仍然存在一些问题。主要有：(1)小麦蛋白在天然状态下常与植酸、半纤维素等抗营养因子结合，并且疏水性氨基酸含量高，严重影响蛋白质的消化吸收效率；(2)体内缺乏特定消化酶的群体无法消化麦醇溶蛋白，常常导致乳糜泻；(3)技术发展限制。我国谷朊粉的应用基本处于初级加工阶段，附加值很低。

离心分离工艺是目前国际上比较先进的小麦淀粉和谷朊粉的生产工艺，小麦淀粉谷朊粉淀粉，代表着今后小麦淀粉工业的发展方向，它是采用旋流器或卧式螺旋离心机，通过离心的方法对小麦淀粉和谷朊粉进行分离的。目前国内已经有少数离心分离工艺引进厂采用卧螺法和旋流法。离心分离工艺的典型特征是：淀粉和面筋蛋白的分离由2个阶段完成，首先a淀粉与面筋蛋白在面筋蛋白形成网络前使用离心分离设备先分离，然后湿面筋与B淀粉等成分采用筛分的方法分离；湿面筋的提纯使用筛分的方法。

濮阳黄河实业公司(图)-谷朮粉批发-吉林谷朮粉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。