

菏泽面筋粉 面筋专用面粉 黄河实业

产品名称	菏泽面筋粉 面筋专用面粉 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

谷朊粉是以小麦为原料，经过深加工提取的一种淡黄色粉状天然谷物蛋白，含有人体必需的15种氨基酸，具有强吸水性、粘弹性、延伸性、薄膜成型性、粘附热凝性、吸zhi乳化性等多种特谷性。在面制品、肉制品、水产制品、饮料业有广泛的应用价值。

在方便面、长寿挂面、面条、水饺专用粉生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显改善制品的抗压力、抗弯曲力和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，谷朊粉面筋粉，营养丰富。

谷类蛋白的研究已有250年的历史，面筋专用面粉，1728年Beccari首次确认了小麦蛋白的存在。此后研究者对小麦蛋白的研究从未停止过，其中比较有影响的是被称为植物蛋白化学的TBOsborne，他根据小麦蛋白在一系列溶剂中溶解度的不同将蛋白分为：溶于水的白蛋白，菏泽面筋粉，溶于盐的球蛋白，溶于醇的醇溶蛋白以及不溶于水和醇的麦谷蛋白。谷朊粉是小麦粉经水洗去淀粉和水可溶性成分后得到的物质，生产中一般是指水不溶性的蛋白，其中也包括一定含量的脂质(约10%)和水不溶性淀粉。

为保证谷朊粉产品的活性，本工艺利用自动控制系统，把排气温度控制在52℃左右，既节省了能源又充分保证了谷朊粉吸水率在180%以上。由于从环行烘干系统内出来的物料水分和细度达不到理想的要求，面筋粉厂家，我们增加了抽气式分级磨，其进料和出料都是通过气流输送，其出料温度低于40℃，产品颗粒有99%以上低于200um，水分低于8%，保证了谷朊粉吸水率在180%以上。

菏泽面筋粉-面筋专用面粉-黄河实业(推荐商家)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享有良好的声誉。黄河实业取得商盟认证,我们的服务和管理水平也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。