

# 谷元粉增筋剂生产厂家 云南谷元粉增筋剂 濮阳黄河实业

产品名称	谷元粉增筋剂生产厂家 云南谷元粉增筋剂 濮阳黄河实业
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

不妨试试在做这些小吃时加些谷朊粉，除了芝麻糊之外，谷元粉增筋剂批发价格，在做如薏米羹，醪糟，云南谷元粉增筋剂，汤圆，炸鸡腿等粥糊类和煎炒油炸类的食物时都可以多尝试尝试，充分利用谷朊粉的拉伸性和吸zhi性，手巧的你没准能用谷朊粉炮制出意想不到的美食呢！

南方的家庭主食爱吃米饭。大米和小麦相比，蛋白质含量明显偏低，这也是为什么北方人普遍长得比南方人高大健康的原因之一。在煮米饭将快要熟时在它上面洒上一层谷朊粉，不但煮出来的饭更香更吸引人的食欲，而且还能给人体补充的蛋白质。煮粥时也可以加些谷朊粉，即能加强营养，而且煮出来的粥更粘稠，口感要好得多。当然，肉蛋类食品同样也能补充蛋白质，但多吃谷朊粉中的纯植物蛋白会让家庭成员更健康。

谷朊粉又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦(面粉)中提取出来的天然蛋白质，呈淡黄色，蛋白质含量高达75%~85%，是营养丰富的植物蛋白资源·具有粘性、弹性、延伸性、成膜性和吸zhi性·谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种高xiao的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包专用粉的生产，添加量不受限制·谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

谷朊粉要以麦子为原材料的，历经生产加工获取的这种浅黄色粉末状天然谷类蛋白，在小麦面粉工艺品、肉类食品工艺品、海产品和汉堡店中有普遍的运用使用价值。在吐司面包专用粉的生产制造中，谷元粉增筋剂厂家，依据小麦面粉自身的特性如加上2—3%的谷朊粉，能够明显增强面糊的含水率，提高面糊的耐拌和特点，减少面粉发酵的时间，令吐司面包制成品的比容扩大，谷元粉增筋剂生产厂家，面

包心色泽细致匀称，并在外皮颜色上、外观、延展性及口味层面常有巨大改进。并能够存留醒面时的汽  
体，使其保水溶性更强，冷藏而不脆化、增加储放时间，提升吐司面包营养元素。

谷元粉增筋剂生产厂家-云南谷元粉增筋剂-濮阳黄河实业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](http://www.pyhhsygs.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提  
供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。黄河实业—  
—您可信赖的朋友，公司地址：河南省濮阳市范县麻口工业园，联系人：吴经理。