

果冻胶配方化验成分分析报告

产品名称	果冻胶配方化验成分分析报告
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/样
规格参数	指标测试:指标检测 仪器：ICP:仪器共享 色谱:配比检验
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

果冻胶是一种取材天然，由主要成分工业明胶，外加其他助剂成分得到的环保胶粘剂，如果果冻胶您想分析果冻胶的配方，请咨询中科溯源检测技术任工，真诚为您解析果冻胶的原料名称。

{果冻胶概述}

果冻胶又名啫喱胶，也称动物胶，外观类似果冻，在印刷包装行业的胶称果冻胶。由于动物蛋白（果冻胶的主要成分）不含危害溶剂，因此对环境无害，果冻胶生产的产品不会变形，发霉和泡沫，可以增强纸制品的硬度，果冻胶除了具有很强的粘度外，还具有适度的柔软性，可以用于装订书籍。

{果冻胶配方化验参数}

干燥速度分：高速、中速、低速。

气味：气味清香。

粘性：粘性分级：超低粘度、低粘度、中粘度、高粘度和超粘度。

特性：胶粘性能佳，环保，加工的产品不会发脆、变形、发霉、起泡等现象。

{果冻胶配方化验成分分析报告}

检测周期：10个工作日左右

包装：密封包装，防震荡快递。

检测费用：电议

检测目的：缩短50-80%%研发时长，节省30%—80%研发费用。

中科溯源逆向分析配方——果冻胶配方化验——果冻胶指标检测——果冻胶新品开发等一条龙服务。