

# 食品级明胶厂家

产品名称	食品级明胶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:山东
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

明胶生产厂家 明胶价格 明胶用量

明胶作为一种增稠剂广泛使用于食品工业的添加如果冻、食用色素、软糖、冰激凌、干奶、冷冻食品等。在化工行业主要用作粘合、乳化和化妆品等制作的原料。明胶是亲水性胶体，具有保护胶体的性质，可作为疏水胶体的稳定剂、乳化剂。明胶又为两性电解质，故在水溶液中可将带电微粒凝聚成块，用作酒类、酒精的澄清剂。食用明胶的应用范围:可以用于肉制品、肉馅、冻汁肉、奶糖、果汁软糖、牛轧糖、太妃糖、冰淇淋、酸乳制品、啤酒澄清剂、复合乳化稳定剂、保健食品、色拉、布丁、糖霜、蛋黄汁、明胶软糖、糕点、肉类罐头、火腿肠等食品的生产之中。