

食用明胶9000-70-8

产品名称	食用明胶9000-70-8
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

明胶简介：

一、简介

明胶是胶原部分水解后的产物。胶原分子是由三条多肽链相互缠绕所形成的螺旋体,通过工艺过程的处理,胶原分子螺旋体变性分解成单条多肽链(α-链)的α-组分和由两条β链组成的β-组分及由三条γ链组成的γ-组分,以及介于其间和小于α-组分或大于β-组分的分子链碎片。由此可见,明胶是一个具有一定分子量分布的多分散体系,其分子量分布因工艺条件不同而有所差别,并影响到明胶的理化性能。

按其性能和用途可分为照相明胶、食用明胶和工业明胶。根据用途不同,对明胶的质量要求也不一样。用作粘结剂使用时,主要要求粘接强度。用于照相、食品、医药等领域时,则强调产品的纯度。

二、性状

本品为金黄、半透明、微带光泽、易吸水、坚硬的非结晶状态珠状颗粒。

三、用途

明胶是一种从动物的结缔或表皮组织中的胶原部分水解出来的蛋白质。它具有许多优良的物理及化学性质,如形成可逆性凝胶、黏结性、表面活性等,在食品工业中广泛地用作胶冻

、乳化剂、稳定剂、黏合剂和澄清剂等。2012年4月,网传老酸奶和果冻里有破皮鞋做的工业明胶,果冻企业否认。针对此事件,三大行业协会为老酸奶及果冻正名:不会添加工业明胶

。