

## 食用明胶

产品名称	食用明胶
公司名称	北京天竹鸟食品添加剂有限公司
价格	24.00/公斤
规格参数	
公司地址	北京朝阳区王四营桥南368号
联系电话	010-87798351

## 产品详情

食用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、高级软糖、冰淇淋、干酷、酸奶、冷冻食品等。在化工行业主要用作粘合、乳化和高级化妆品等制作的原料。明胶还可以做粉条，使其更劲道。在糖果生产中，明胶用于生产奶糖。蛋白糖、棉花糖，果汁软糖、晶花软糖，橡皮糖等软糖。明胶具有吸水和支撑骨架的作用，明胶微粒溶于水后，能相互吸引、交织，形成叠叠层层的网状结构，并随温度下降而凝聚，使糖和水完全充塞在凝胶空隙内，使柔软的糖果能保持稳定形态，即使承受较大的荷载也不变形。明胶能控制糖晶体变小，并防止糖浆中油水相对分离，作为乳化剂，黏合剂用于糖果制造中，可减少脆性，有利于成型，便于切割，从而防止了各类型糖果的破碎，提高成品率。