

# 明胶的用途 明胶的价格 明胶的作用 东盛明胶

产品名称	明胶的用途 明胶的价格 明胶的作用 东盛明胶
公司名称	河北省东盛蜂蜡有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	
公司地址	沧州市东光县南霞口镇科技园
联系电话	0317-7663638 13623270739

## 产品详情

一、技术标准 食用明胶干燥、洁净、均匀，无夹杂物，通过孔径4mm 标准筛网即5 目。加工成 10-120 目状如奶粉。含有18 种氨基酸和90% 的胶原蛋白，富保健美容效果，具有优良的胶体保护性、表面活性、粘稠性、成膜性、悬乳性、缓冲性、浸润性、稳定性和水易溶性，用于肉冻、罐头、糖果、香肠、粉丝、方便面、雪糕等食品行业。二、用途 明胶按用途可分为照相、食用、药用及工业四类。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、冰其淋、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。三、使用说明 使用前须用冷水浸泡数小时（可避免加热时产生大量气泡和未完全膨胀所产生的僵块），待完全膨胀后再隔水加热，胶液温度控制在70 ° c以下。使其完全溶解后方可使用。尚未用完的胶液应贮于冷库或通风阴凉处，以免胶阮水解变质，影响使用效果。四、包装、贮存 本品采用纸塑复合袋包装，通常包装规格为每袋 25kg。本品应密封贮藏于干燥、通风、阴凉处、不得露天堆放，防止受潮、受热和曝晒。常温下保质期为二年。

生产原料 食用明胶生产原料不同于工业明胶，需用新鲜的、经过严格检疫的、没有经过任何化学处理的猪、牛等动物骨骼或原皮加工，而且用全封闭的流水线进行烘干和粉碎。