

# 食品级明胶，明胶价格，明胶批发

产品名称	食品级明胶，明胶价格，明胶批发
公司名称	郑州鸿祥化工食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区长兴路
联系电话	0371-53796628 18037511377

## 产品详情

中文名称：明胶中文别名：食用明胶;白明胶;动物胶CAS登录号：9000-70-8英文名称：Gelatin分子式：C<sub>102</sub>H<sub>151</sub>O<sub>39</sub>N<sub>31</sub> 分子量：10000 ~ 70000 EINECS：232-554-6用途

：增稠剂食用明胶的应用范围很宽广，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。

在不同的食品中，明胶有不同的用量。在肉制品、肉馅制品、冻汁肉等食品中，明胶的用量为2% ~ 9%；在果汁软糖生产中，明胶的用量为2%；在太妃糖的生产过程中，明胶的用量为0.4% ~ 1.5%；在冰淇淋的生产过程中，明胶的用量为0.1%。

明胶的性状：白色、淡黄色或黄色透明或半透明有光泽脆性薄片或粉粒。几乎无臭无味。不溶于冷水，可吸收5 ~ 10倍重量的水而膨胀软化，溶于热水，冷后成凝胶，

使用说明：

明胶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。

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。

明胶生产厂家，明胶报价，明胶生产厂家，明胶长期供应商，明胶批发，明胶用量，明胶价格，明胶厂家，明胶增稠剂，优质明胶批发，明胶生产厂家，明胶用途