

食用明胶多少钱一吨-长期大量供应各种冻力食用明胶

产品名称	食用明胶多少钱一吨- 长期大量供应各种冻力食用明胶
公司名称	山东臻皓生物科技有限公司
价格	38.00/千克
规格参数	品牌:臻皓 级别:食品级 成分:明胶
公司地址	山东省济南市市中区二环南路3377号凯瑞大厦12 10-B (注册地址)
联系电话	0531-82894678 18668963775

产品详情

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、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 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。

本公司和国内外多家大型明胶生产企业建立长期合作关系,大部分货源为国外进口,性价比方面比较高,欢迎咨询考察!