

食品级明胶 食用明胶200冻力 长期大量供应各种冻力明胶

产品名称	食品级明胶 食用明胶200冻力 长期大量供应各种冻力明胶
公司名称	山东臻皓生物科技有限公司
价格	50000.00/吨
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

臻皓食品级明胶，是由优质的动物皮骨提炼而成，经过高科技工艺处理而成的食品级明胶。作为一种食品添加剂，臻皓食品级明胶是冻制品、糖果、乳制品、肉制品等食品生产中必不可少的原料之一。臻皓食品级明胶的制作过程严格遵守国际食品卫生安全标准，具有良好的流动性和稳定性。并且，其蛋白质含量高，卡路里低，不含脂肪和胆固醇，可以作为一种健康的食品添加剂。臻皓食品级明胶提供各种冻力明胶的生产制造，能够达到出色的凝胶效果。同时，臻皓食品级明胶的供应量大，价格优惠，特别适合大量采购。价格方面，臻皓食品级明胶200冻力每吨约50000元，虽然较为昂贵，但其品质卓越，已在食品添加剂行业内成为颇具影响力的品牌之一。总之，臻皓食品级明胶不仅安全营养，而且质量可靠，广泛应用于食品生产领域，长期供应各种冻力明胶，欢迎大家前来咨询和采购。

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。

应用范围: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。

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，大量供应各种冻力食用明胶，大部分货源为国外进口，质量优价格低，欢迎咨询考察！