

# 明胶

产品名称	明胶
公司名称	郑州超群化工食品有限公司
价格	95.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区73号
联系电话	0371-53786946 13383856882

## 产品详情

### 一、常规性状：

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

明胶为白色、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，不溶于乙醇、乙醚、氯仿等溶剂，溶于乙酸、甘油的水溶液中。10%~15%的溶液形成凝胶。

### 二、用途：

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、牛乳糖、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%。

### 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℃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。

### 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。

明胶生产

厂家，明胶报价，

明胶用途，明胶增稠剂，明胶用量，

明胶厂家，明胶，明胶批发，欢迎新老客户致电洽谈。联系人：郭平

电话：0371-53786946，13383856882，QQ：2696270703