

# 罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用

产品名称	罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用
公司名称	嘉兴杰登生物科技有限公司
价格	65.00/千克
规格参数	罗赛洛:180 明胶:牛皮 浙江:温州
公司地址	海宁市长安镇佳源中心广场2幢201室
联系电话	15988328813 15988328813

## 产品详情

### 罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用

明胶是一种亲水性高的蛋白质物质，在食品、医药和化妆品等各行各业都有广泛应用。在食品行业中，明胶常被用作缓释剂或者糖果的加工原料。罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用就是一种非常优质的明胶产品，能够为食品制造商提供出色的产品质量和性能。

罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用是由浙江省温州市的罗赛洛生化科技有限公司生产的。作为一家拥有多年生产经验的明胶厂家，罗赛洛以其高品质的明胶产品成为国内外\*\*品牌。产品外观白色、透明，具有良好的溶解性和流动性，可轻松地加工和制作出各种类型的糖果、软胶囊等产品。

180冻力是明胶的一个重要物理指标，其意思是指明胶成为凝胶的温度。罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用的180冻力，说明其在低温下也能产生出良好的凝胶状态，使得食品制品更加美观可口。

牛皮明胶源于动物的皮骨，被普遍认为是\*优质的明胶原料。罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用采用了牛皮明胶作为主要原料，能够保证产品的纯度和功能性，从而提供出色的使用效果。

在海宁市杰登贸易有限公司购买罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用时，我们可以享受到\*优质的产品和贴心的服务。该公司提供的明胶价格为65.00元/千克，价格公道、质量有保障，满足食品制造商对于明胶产品的使用需求。

在使用罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用时，注意以下几点事项

1. 产品应储存在低温、干燥处，避免阳光暴晒和高温环境，\*\*使用前放置于25 左右的室温环境下，使其充分回潮；

2. 罗赛洛食品级明胶180冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用的酸碱值比较敏感，应避免加入过多的酸碱反应原料，可通过多次试验确定\*\*投放量；

3. 在制作明胶糖果时，可以根据不同的口味要求加入水和果汁等原料，但加入的总液体量不应超过明胶重量的3倍，否则会使得糖果硬度过低或成型不良。

有关明胶产品的常见问题如下

### 1.明胶和明胶粉有什么区别

答 明胶和明胶粉本质上是相同的物质，都是一种水溶性蛋白质，但是两者的形态不同。明胶一般以片状或者粒状出现，而明胶粉则是呈粉末状。由于明胶粉在使用时更加方便，所以被食品制造商广泛采用。

### 2.明胶加工时应注意什么

答 制作明胶时应保证原料水的纯度，同时避免加入含有强酸或强碱性质的物质。在投料前，应先将明胶进行回潮处理，使其充分吸收水份。加水的温度不应超过80 。

### 3.明胶的保质期是多久

答 明胶一般保质期为两年，但其保质期还是受到保存条件的影响。如果放置在阴凉、干燥通风的环境中，则能延长其保质期。同时应避免阳光暴晒和潮湿环境，否则会影响其质量和性能。