

# 罗赛洛食品级明胶220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220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	80.00/千克
规格参数	罗赛洛:20 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220冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用

罗赛洛是一家从事明胶研发、生产和销售的企业，其尤以牛皮明胶而闻名于业内。而其中为出色的产品之一，便是罗赛洛食品级明胶220冻力碱法牛皮明胶软胶囊糖果用。

该产品以罗赛洛独特的生产工艺，由优质牛皮经过提取、净化、冻干等多道工序加工而成。它呈现出良好的溶解性、凝胶强度、透明度和稳定性，是制造软胶囊、糖果等各类食品的理想原料。

该明胶的特点是220冻力，这意味着它在低温下依然能够维持凝胶状态，这对于需要在低温环境下使用的食品制造业非常重要。而其采用的碱法工艺，相比酸法工艺更为环保，更能确保产品质量。

在使用上，这款明胶不仅具有优异的口感和口感稳定性，还可以提高食品的保湿性、纤维性和产量。同时，它还具有较好的官能特征，能够增加食品的光泽和透明度，改善食品的质感和口感。

该产品的价格为80.00元/千克，而在提供销售服务的海宁市杰登贸易有限公司中，可以获得更为优惠的价格。作为一家从事明胶销售的公司，杰登贸易有限公司在市场上有极高的度，同时也以提供优质的产品和服务而备受好评。

## 知识

- 1、明胶是一种由胶原蛋白猪皮、鱼皮、牛皮等动物组织提取的蛋白质。
- 2、碱法明胶和酸法明胶是目前制备明胶的两种主要工艺，其中碱法工艺可以更好地控制明胶的质量和稳定性。
- 3、冻力指的是在低温下明胶的凝胶能力，数值越高，凝胶能力就越强。

## 问答

### 1、明胶可以用来制作哪些食品

明胶可以用于制作软胶囊、糖果、肉制品、饮料等多种食品。

### 2、明胶的作用是什么

明胶的作用有增加食品的保湿性和纤维性、提高食品的产量和口感稳定性等。

### 3、碱法和酸法明胶哪一种更好

碱法明胶更为环保，而且可以更好地控制明胶的质量和稳定性。