

食用药用明胶 明胶 食品级

产品名称	食用药用明胶 明胶 食品级
公司名称	漯河市五龙明胶有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:明胶 级别:食品级 品牌:海蛟
公司地址	漯河市召陵区老窝镇楚庄村
联系电话	03952117688 15039559666

产品详情

主要有效成分	明胶	级别	食品级
品牌	海蛟	有效物质含量	85-92 (%)
主要用途	黏合剂，胶囊，冰激凌，果冻，软糖		

明胶：淡黄至白色，透明带光泽的粉粒，无臭无肉眼可见的杂质。明胶以动物皮加工而成，骨胶以动物骨头加工制成：应用于医药、胶囊、片剂；食品：糕点、糖果、冰糕、香肠、粉丝、饲料加工；工业：胶合板、纱布、砂石、印刷、粘合剂等。2、组分：食用明胶是由猪、牛、骡、马的皮子之角料，（其它动物皮除外）经除杂、消毒、蒸煮形成汁子，再经脱水、制造形成的胶条、胶片、粉粒状物（一般常用粉粒状胶）3、特性：食用明胶为淡黄色至黄色细粒,应保持干燥、洁净、均匀,无夹杂物。本品是由猪、牛、骡、马的皮子之角料，（其它动物皮除外）经除杂、消毒、蒸煮形成汁子，再经脱水、制造形成的胶条、胶片、粉粒状物（一般常用粉粒状胶）。应通过孔径4mm标准筛网即5目。本品含有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。4、应用：（1）食用明胶：可用于医用软硬胶囊、外科敷料、止血海棉、肉冻、食品添加剂、罐头、糖果、冰糕、火腿肠、皮冻、汽水悬浮剂、检剂、淀剂、雪糕等食品行业等。