

食品级明胶 增稠剂 皮冻肉冻软糖冰糖葫芦

产品名称	食品级明胶 增稠剂 皮冻肉冻软糖冰糖葫芦
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

一、明胶简介:

明胶,无色至浅黄色固体,成粉状、片状或块状。有光泽,无嗅,无味。相对分子质量约50000~100000。相对密度1.3~1.4。不溶于水,但浸泡在水中时,可吸收5~10倍的水而膨胀软化,如果加热,则溶解成胶体,冷却至35~40 以下,成为凝胶状;如果将水溶液长时间煮沸,因分解而使性质发生变化,冷却后不再形成凝胶。不溶于乙醇、*和氯仿,溶于热水、甘油、丙二醇、乙酸、水杨酸、苯二甲酸、尿素、硫脲,硫氰酸盐和溴化钾等。本品浓度在5%以下不凝固,通常以10%~15%的溶液形成凝胶。胶凝化的温度随浓度、共存的盐类和pH值而不同。粘度及凝胶强度因相对分子质量分布情况 而异,同时受pH、温度和电解质的影响。本品溶液如遇甲醛,则变成不溶于水的不可逆凝胶。本品易吸湿,因细菌而腐败,保存时应注意。水解时,可得到各种氨基酸。

二、明胶性状:

果冻状,透明浅琥珀色或淡鹅黄色

三、明胶用途:

用于各类精装书的书壳,相册,礼品盒制作,适用于带热熔设备的中外各类型自动糊盒机器

四、明胶功效:

近年来,日本等国较多地将明胶用于食品涂层。在食品表面涂覆明胶具有以下优点:(1)当两种不同的食品组合在一起时,涂覆明胶能抑制褐变反应。(2)防止食品吸潮及僵硬,在粉末状、颗粒状糖类的表面涂覆食用明胶,能防止糖类吸潮,避免结块现象(3)可使食品表面有光泽,提高食品质量。(4)可防止食品腐败氧化。浓度为10%~15%的明胶形成的涂层适用于火腿、腌肉、香肠和干酪等,可防止食品腐败,延长食品的保存性。(5)明胶作为稳定剂,防止产品干缩变形。(6)保鲜作用,在浸泡水果、蔬菜的糖液中,添加明胶溶液,在果蔬表面形成皮膜,能保证食品的新鲜度和天然风味。

在食品生产中,明胶还可用于制作蛋糕和各种糖衣。由于明胶的稳定性,这种糖衣即使在热天,当液相增加时也不致渗入糕饼中,而且还能控制糖晶体的大小。明胶还可用于制作彩珠冰淇淋的彩珠、无糖罐头等。在食品包装方面,明胶可合成明胶膜。明胶膜又称可食包装膜、生物可降解膜。现已证明明胶膜具有良好的抗拉强度、热封性、较高的阻气、阻油阻湿性能。陈洁等人用明胶合成的生物可降解膜主要用于水果保鲜、肉类保鲜、食品包装或直接食用