

# 食品级明胶

产品名称	食品级明胶
公司名称	郑州龙生化工产品有限公司
价格	95.00/公斤
规格参数	品牌:郑州龙生 型号:食品级
公司地址	郑州市南三环与连云路交叉口橄榄城
联系电话	0371-53751633 13673653375

## 产品详情

### 明胶 (gelatin)

是胶原的水解产物，明胶是一种无脂肪的高蛋白，且不含胆固醇，明胶是一种天然营养型的食品增稠剂。食用后既不会使人发胖，也不会导致体力下降。明胶还是一种强有力的保护胶体，乳化力强，进入胃后能抑制牛奶、豆浆等蛋白质因胃酸作用而引起的凝聚作用，从而有利于食物消化。

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。明胶本品是由猪、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）。明胶本品含有18种氨基酸和90%的胶原蛋白,富保健美容效果,食用明胶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,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、药用明胶主要用于软硬胶囊、片剂糖衣的原材料。工业明胶主要用于胶合板、纱布、砂石、印刷、粘合剂等。明胶的成品为无色或淡黄色的透明薄片或微粒。明胶不溶于冷水，但可缓慢吸水膨胀软化，明胶可吸收相当于其重量5—10倍的水。依据来源不同，明胶的物理性质也有较大的差异，其中以猪皮明胶性质较优，透明度高，可塑性强。

明胶可溶于热水，形成热可逆性凝胶，明胶它具有极其优良的物理性质，如胶冻力、亲和性、高度分散性、低粘度特性、分散稳定性、持水性。被覆性、韧性及可逆性等，因此明胶是一种重要的食品添加剂，如作为食品的胶冻剂、稳定剂。增稠剂、发泡剂。乳化剂、分散剂、澄清剂等，被广泛应用。