

# 优质食用明胶 明胶 食品级

产品名称	优质食用明胶 明胶 食品级
公司名称	衡水东都胶业有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:明胶 级别:食品级 品牌:群星
公司地址	衡水市人民西路818号新大陆商业广场G幢1-2层21号门店
联系电话	86 0318 2088566

## 产品详情

主要有效成分	明胶	级别	食品级
品牌	群星	有效物质含量	99 ( % )
执行标准	QB	主要用途	冷饮 罐头等

食用明胶 用作食品添加剂的明胶。大都以兽皮为原料。猪皮是常用的原料。以第2~4道萃取的胶液制得的成品。由18种氨基酸组成，能被胃酸分解，用以补充人体的胶原蛋白。而且明胶中不含脂肪和胆固醇，因此是良好的营养品。食用明胶是各种明胶产品中数量最多的品种。其主要作用为:在冻胶食品中作为胶凝剂,明胶与空气搅打成为泡沫状物质，用于生产果汁软糖、牛轧糖、太妃糖、甜点心等；在食品中抑制糖的结晶，并控制冰晶的生成；用作果汁、酒类的澄清剂，使其中所含过多的单宁质与明胶生成絮凝沉淀而分离。

食用明胶的质量标准是:水分最高不超过16%,灰分不超过2%，水不溶物不超过0.5%,二氧化硫不超过150ppm,砷不超过3ppm,重金属不超过80ppm（其中铁和铜的含量应在20ppm以下）。此外还规定1%溶液的ph值应为5.5~7。其细菌含量指标同医药明胶，不得超过10000个/克。