

肉冻、皮冻用明胶--亿威隆明胶工厂低价批发

产品名称	肉冻、皮冻用明胶--亿威隆明胶工厂低价批发
公司名称	安徽亳州亿威龙明胶加工厂
价格	36.00/千克
规格参数	亿威隆:亿威隆 250冻力:250冻力
公司地址	安徽省合肥市庐阳区亳州路158号
联系电话	0592-6120202 18050050868

产品详情

中文名称：明胶

中文别名：食用明胶

英文名称：Gelatin (Edible gelatin)

法定编号：CAS[9000-70-8]

主要成分：动物胶原蛋白经部分水解衍生的分子量约10000-70000的水溶性蛋白质（非均匀的多肽混合物）

淡黄色至黄色、半透明、微带光泽的粉粒或薄片；无臭；潮湿后，易为细菌分解；在水中久浸即吸水膨胀并软化，重量可增加5～10倍。该品在热水、醋酸或甘油与水的热混合液中溶解，在氯仿中不溶。明胶以动物皮加工而成，骨胶以动物骨头加工制成。

物理性质：

无色至淡黄色薄片状或粉粒状末，无臭、无味，含有人体必需的18种氨基酸，应用于食品工业作赋形剂、增稠剂、用于啤酒作澄清剂，是食品工业广泛应用的添加剂。食用明胶是使用新鲜动物皮、骨经分类、脱脂、漂洗、中和、水解等十几道工序提取的胶原蛋白，明胶外观为淡黄或琥珀色、无异味、固体半透明，有光泽，大小为1-5毫米即3-10目，20-80目状如奶粉，明胶是绿色环保产品，是天然的生物制品。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、保水性、稳定性和水易溶性。

应用：

食用明胶可用于医用软硬胶囊、外科敷料、止血海绵、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、执行国家标准GB6783-94。

