紫菜汤、速溶汤用明胶--明胶的作用与功效

产品名称	紫菜汤、速溶汤用明胶--明胶的作用与功效
公司名称	安徽亳州亿威龙明胶加工厂
价格	40.00/千克
规格参数	品牌:亿威隆 型号:250冻力 包装形式:编织袋
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

明胶具有许多优良的功能特性：

1）凝胶性；2）持水性；3）成膜性；4）乳化性及起泡性等。

凝胶性：明胶最重要的功能性质，它是指明胶分子在一定条件下由无规则卷曲态逐渐恢复成有序三螺旋结构，此过程主要分三个阶段：第一，当温度降至凝固点约（35℃）以下时，明胶溶液中无规则卷曲的多肽链复旋成左手螺旋，相邻的左手螺旋链段间作用产生氢键交联，重新形成类胶原螺旋体的核心区域， 此过程称为“ 复性 ”；第二，类胶原螺旋体聚合形成微凝胶；第三，聚集体进一步形成具有一定刚性的网络
凝胶。明胶的凝胶性受明胶的氨基酸组成、平均分子量及分子量分布、胶液浓度和PH、凝胶温度和凝冻时间等多种因素影响。。明胶凝胶性的好坏通常以凝胶强度、胶凝温度和溶化温度来衡量[1] 。

主要用途编辑

明胶根据用途不同可分为：

1）食用明胶----在食品工业中是一种重要的配料和添加剂，常作为胶凝剂、稳定剂、乳化剂、增稠剂和澄清

剂等应用于肉制品、蛋糕、冰淇淋、啤酒、果汁等的生产；

2）医用明胶----医药中应用最多的是作为包裹药物的胶囊；

3）工业明胶----用于纤维纺织、绝缘材料、纸张、全息材料等的制造方面