郑州宏兴食品级增稠剂明胶 明胶作用

产品名称	郑州宏兴食品级增稠剂明胶 明胶作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	29.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂，稳定剂，胶凝剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

明胶 29元/公斤 25公斤/袋　CAS：9000-70-8

　作用：增稠剂，稳定剂，胶凝剂

【产品用途】

食品级 明胶的应用范围很宽广，可以用于肉制品、肉馅、冻汁肉、奶糖、果汁软糖、牛轧糖、太妃糖、冰淇淋、酸乳制品、啤酒澄清剂、复合乳化稳定剂、保健食品、色拉、布丁、糖霜、蛋黄汁、明胶软糖、糕点、肉类罐头、火腿肠等食品的生产之中。在不同的食品中，明胶有不同的用量。在肉制品、肉馅制品、冻汁肉等食品中，明胶的用量为2%～9%；在果汁软糖生产中，明胶的用量为2%；在太妃糖的生产过程中，明胶的用量为0．4%～1．5%；在冰淇淋的生产过程中，明胶的用量为0．1%。

【产品性状】

明胶为白色、淡黄色或黄色透明或半透明有光泽脆性薄片或粉粒。几乎无臭无味。不溶于冷水，可吸收5～10倍重量的水而膨胀软化，溶于热水，冷后成凝胶，

【产品使用说明】

明胶使用前须用冷水浸泡数小时（可避免加热时产生大量气泡和末完全膨胀所产生的僵块），待完全膨胀后再隔水加热，胶液温度控制在 70 ° C 以下。使其完全溶解后方可使用。尚末用完的胶液应贮于冷库或通风阴凉处，以免胶阮水解变质，影响使用。

型号：食品级　【中文名称】明胶【中文别名】食用明胶; 白明胶; 动物胶

【英文名称】Gelatin 【产品分子式】C102H151O39N31

【产品分子量】10000～70000 【产品EINECS】232-554-6

【包装、贮存】：明胶本品采用纸塑复合袋包装，通常包装规格为每袋 25kg 。本品应密封贮藏于干燥、通风、阴凉处、不得露天堆放，防止受潮、受热和曝晒。常温下保质期为二年。