

明胶生产厂家 食品级明胶厂家 食用明胶动力120 180 250

产品名称	明胶生产厂家 食品级明胶厂家 食用明胶动力120 180 250
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:明胶厂家 型号:食品级明胶 产地:河北明胶
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

明胶生产厂家，食品级明胶 食用明胶厂家 明胶价格

Product details

明胶（Gelatin），没有固定的结构和相对分子量，由动物皮肤、骨、肌膜、肌魅等结缔组织中的胶原部分降解而成为白色或淡黄色、半透明、微带光泽的薄片或粉粒；是一种无色无味，无挥发性、透明坚硬的非晶体物质，可溶于热水，不溶于冷水，但可以缓慢吸水膨胀软化，明胶可吸收相当于重量5-10倍的水。

性状：明胶成品为白色或淡黄色、半透明、微带光泽的薄片或粉粒；是一种无色无味，无挥发性、透明坚硬的非晶体物质，

溶解性：可溶于热水，不溶于冷水，但可以缓慢吸水膨胀软化，明胶可吸收相当于重量5-10倍的水。

分子量：明胶是胶原变性的产物，是一种热可逆性的混合物，没有固定的结构和相对分子量，其分子量分布在几万到几十万（<300KD）。

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。

明胶按用途可分为照相、食用及工业四类。食用明胶作为一种增稠剂广泛使用于食品工业的添加如果冻、食用色素、高级软糖、冰激凌、干醋、酸奶、冷冻食品等。在化工行业主要用作粘合、乳化和高级化妆品等制作的原料。

使用限量

GB 2760-96：可用于各类食品，以GMP为限。

FAO/WHO(1984，g/kg)：加工干酪制造8；乳脂干酪5；熟洋火腿、熟猪前腿肉，按GMT；酪农干酪5(按稀奶油计)；稀奶油5(仅用于巴氏杀菌搅奶油或搅打用的超高温杀菌稀奶油和消毒稀奶油)。

冰淇淋制造时，明胶用做保护胶体来防止冰晶增大，使产品口感细腻，约添加0.5。酸奶、干酪等乳制品中添加约0.25，可防止水分析出，使质地细腻。

在于制造明胶甜食(dessert，主要成分是明胶)、软糖、奶糖、蛋白糖、巧克力等(添加量13.5，最高达12)。

在午餐肉、咸牛肉等罐头食品中广泛使用明胶，可与肉汁中的水结合以保持产品外形、湿度和香味，约添加肉的15。

亦用做酱油的增稠剂。