

# 明胶价格 明胶生产厂家

产品名称	明胶价格 明胶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:明胶生产厂家 型号:食品级/工业级明胶 产地:河北明胶厂家
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

明胶简介：

【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

【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，

### 【产品用途】

明胶用途；食用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未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℃以下。使其完全溶解后方可使用。尚未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。

### 【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。