

明胶生产厂家 明胶作用、用途、用量

产品名称	明胶生产厂家 明胶作用、用途、用量
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：

明胶简介：

中文名：食用明胶

外文名:Gelatin明胶(Gelatin)是胶原的水解产物，是一种营养型的食品增稠剂。

产品性状

该品为淡黄色至黄色、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510倍。该品在热水、醋酸或甘油与水的热混合液中溶解，在乙醇、氯仿中不溶。

产品用途

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、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、乳化和化妆品等制作的原料。明胶是亲水性胶体，具有保护胶

体的性质，可作为疏水胶体的稳定剂、乳化剂。

产品添加量

使用产品	用量()	效用
果汁饮料	0.1-0.3	增稠悬浮作用、口感清爽、风味自然
冰淇淋	多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻	
冷冻甜食	0.1-0.2	结合水、产生稠度及细腻度、防脱水
烘焙食品	0.5-1.5	果馅成型、适用于各种馅料
胶凝体	甜食凝胶、调味、果冻成型	
软饮料	0.01-0.3	悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度
色拉调味	0.1-0.3	利于成型、防止析水
方便面	0.2-0.3	增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份
香肠	利于成型、改善灌肠、保持水份与油性	
肉罐头	便于调料、使汤冻化	
干酪	0.2-0.5	加速凝孔、防脱水收缩
化妆	0.2-1.0	定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用
牙膏	0.4-0.6	易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感清爽
宠物罐头	使碎肉易于凝固成型	
鱼虾饲料	0.5-2.0	粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药
石油业	0.2-0.4	具有良好的流变形，是优质的钻井泥浆稳定剂