

工业明胶加工 久久胶业

产品名称	工业明胶加工 久久胶业
公司名称	夏县久久动物胶业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省运城市夏县禹王乡西其里村
联系电话	13835933002

产品详情

洗涤中和：待皮块膨胀后，捞出用水充分洗涤，经过多次洗涤，最后pH为9.0~9.5.洗涤后，用酸中和剩余的石灰，先加水使原料浸没，在不断搅拌下用水洗净，一般需8~12h内完成。熬胶浓缩：先在胶锅内放入热水，然后将原料倒入，注意不要让皮块粘结成团，同时缓慢升温至55~65℃，热浸6~8h后放出胶汁；再向锅内加入热水，使水温较前次提高5~10℃继续熬胶，依此类推，进行多次，每次温度也相应地逐步升高，然后一次可以煮沸。

工业明胶分为食用明胶、药用明胶、照相明胶、工业明胶等。由于具有凝胶性、固水性、黏合性和溶解性等物理性能，明胶是制作胶囊的理想材料，加水和其他辅料后，通过现代胶囊技术就能制成各种类型、形状、色彩的空心胶囊。食用明胶是国家允许的食品添加剂，用于肉制品、肉馅、冻汁肉、奶糖、果汁软糖、牛轧糖、冰淇淋、酸乳制品等。

工业明胶的黏度调整：使用明胶时，其黏度决定着涂胶是否合适，调整到适当的黏度并始终稳定保持这个黏度是重要的。胶的黏度是由浓度和温度决定的。也就是说浓度降低，黏度也会随之下降；另一方面，如果胶黏剂温度升高，黏度也会随之下降。在实际生产过程中，随着时间的推移，一部分水分会蒸发，浓度自然会上升，黏度也会随之发生变化，所以要经常补充水分以保持一定的黏度。