

厂家直销食品级明胶的价格 冻力180的价格 糖果冰糕增稠剂厂家

产品名称	厂家直销食品级明胶的价格 冻力180的价格 糖果冰糕增稠剂厂家
公司名称	河南宣丰生物科技有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	品牌:宣丰 型号:食品级
公司地址	郑州市二七区祥云路7号院3号楼1单元13层1303号
联系电话	15537192992

产品详情

明胶放入70~80度的热水中搅拌溶解，放入50~55度贮罐内放置2至4小时后与其它配料混合成型。若用于直接配料，可将明胶磨成粉末与其它配料混合。

- 1、先将明胶放在冷水中浸泡60分钟，使其充分吸水膨胀；
- 2、然后在70-80 以下的水浴环境中，对明胶进行融化。食品明胶的用量：

在肉制品、肉馅制品、冻汁肉等食品中，明胶的用量为2%~9%；

果汁软糖生产中，明胶的用量为2%；

太妃糖的生产过程中，明胶的用量为0.4%~1.5%；

冰淇淋的生产过程中，明胶的用量为0.1%。