

宁晋食用明胶 食用明胶品牌 亿威隆厂家

产品名称	宁晋食用明胶 食用明胶品牌 亿威隆厂家
公司名称	亿威隆（厦门）生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省厦门市海沧区吴冠庙兜32号厂房3楼
联系电话	13589582266

产品详情

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

吉利丁多半是以片状出售，片状的吉利丁又叫吉利丁片，半透明黄褐色，食用明胶，有腥臭味，需要泡水去腥，经脱色去腥精制的吉利丁片颜色较透明，价格较高。吉利丁片须存放于干燥处，否则受潮会粘结。冰水泡软后，直接加热装有吉利丁软片的容器(微波几秒即可)、搅拌一下，即可加入慕斯馅料中的液体材料部分(果泥)然后和打发的鲜奶油混合;如果等到吉利丁溶液稍微凝固就会出现混合不均匀吃的时候会有透明小颗粒存在!

粉状的吉利丁又叫吉利丁粉，也是港式食谱中的『(口者)哩粉』，功效和吉利丁片完全一样。吉利丁粉使用时，先倒入冰水中，使粉末吸收足够的水份膨胀，不需搅拌否则会容易使粉末结块，待粉末吸足水份后，再搅拌至融化。使用吉利丁的时候，必须撒在至少五倍量的冰水中泡软，再隔水加热(温度大概在55-65摄氏度)。加热至吉利丁溶化后，加入其它材料搅拌，待成品冷却后放入冷藏，食品就会凝固定型。加入吉利丁的食物口感黏软，食用明胶品牌，有弹性，食用明胶厂，适合搭配起司蛋糕。是制作蛋糕必不可少的基础材料。

吉利丁片的介绍

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

明胶，无色至浅黄色固体，成粉状、片状或块状。有光泽，无嗅，无味。相对分子质量约50000~100000。相对密度1.3~1.4。不溶于水，但浸泡在水中时，可吸收5~10倍的水而膨胀软化，如果加热，则溶解成胶体，冷却至35~40 以下，成为凝胶状；如果将水溶液长时间煮沸，宁晋食用明胶，因分解而使性

质发生变化，冷却后不再形成凝胶。不溶于乙醇、和，溶于热水、甘油、丙二醇、水杨酸、二甲酸、尿素、，硫酸盐和化钾等。本品浓度在5%以下不凝固，通常以10%~15%的溶液形成凝胶。胶凝化的温度随浓度、共存的盐类和pH值而不同。粘度及凝胶强度因相对分子质量分布情况而异，同时受pH、温度和电解质的影响。本品溶液如遇甲醛，则变成不溶于水的不可逆凝胶。本品易吸湿，因细菌而，保存时应注意。水解时，可得到各种氨基酸。 [3]

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

吉力丁，就是动物胶，又叫明胶，是胶类的一种。吉利丁英文为geltin；

吉力T Geltin-T 是海藻胶吉利丁质，是有混合质地的吉利丁。

起一种凝固作用。

宁晋食用明胶-食用明胶品牌-亿威隆厂家(优质商家)由亿威隆（厦门）生物科技有限公司提供。亿威隆（厦门）生物科技有限公司（www.fj-ywl.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。亿威隆厂家——您可信赖的朋友，公司地址：福建省厦门市海沧区吴冠庙兜32号厂房3楼，联系人：赖经理。