

# 食用明胶 食用明胶粉 亿威隆厂家

产品名称	食用明胶 食用明胶粉 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

鱼胶原蛋白粉加工厂，食用明胶粉，鱼胶原蛋白粉生产厂家，鱼胶原蛋白肽粉代工工厂，鱼胶原蛋白粉分销制度和方案，鱼胶原蛋白肽粉经销代理方案和制度。

目前，明胶的生产方法主要有碱法、酸法、酶法等。碱法和酸法是传统的生产方法，生产周期较长一般为15天，所排废液对环境的污染较大。由于酶法制备明胶的生产成本较低，产品安全性高，在、食品领域等逐步取代酸法和碱法生产的明胶。

鱼胶原蛋白粉加工厂，鱼胶原蛋白粉生产厂家，鱼胶原蛋白肽粉代工工厂，鱼胶原蛋白粉分销制度和方案，鱼胶原蛋白肽粉经销代理方案和制度。

明胶，无色至浅黄色固体，成粉状、片状或块状。有光泽，食用明胶，无嗅，食用明胶标准，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，食用明胶，成为凝胶状；如果将水溶液长时间煮沸，因分解而使性质发生变化，冷却后不再形成凝胶。

鱼胶原蛋白粉加工厂，鱼胶原蛋白粉生产厂家，鱼胶原蛋白肽粉代工工厂，鱼胶原蛋白粉分销制度和方案，鱼胶原蛋白肽粉经销代理方案和制度。

明胶的酸法与碱法生产通常是指明胶的原料前工序与提胶过程中化学处理方法不同。酸法明胶主要选用盐酸、硫酸、磷酸、乳酸、柠檬酸、醋酸等单一酸或复合酸对前工序进行原料膨胀等处理，并进一步用弱酸或强酸破坏分子间交联与断裂分子键，使多肽溶于酸水溶液中，亦称之为提胶。

食用明胶-食用明胶粉-亿威隆厂家(诚信商家)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）是福建 厦门,增稠剂的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在亿威隆厂家领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创亿威隆厂家更加美好的未来。