

食用明胶

软胶囊	乳制品
硬胶囊	肉制品
软糖	果冻
棉花糖	慕斯蛋糕
牛轧糖	淋面酱
皮冻肉冻	



明胶FoodGel™ 系列

明胶是一种天然的蛋白质产品，通常含有85%的蛋白质、13%水分以及2%矿物质。富含18种不同氨基酸，特别是除色氨酸外的所有人体必需氨基酸。

介绍:

明胶，作为一种广泛应用的亲水胶体，通常与其他水溶性配料结合使用，以制作各类食品。根据所用原材料的不同以及最终产品的特性需求，明胶的生产主要通过酸法或碱法工艺进行，其原料主要来源于猪、牛、鱼等动物的皮骨。明胶拥有多种功能特性，包括凝胶性、成膜性、热可逆性、乳化性和发泡性，这些特性使其在食品加工中扮演着重要角色。其主要的质量指标包括凝胶强度（也称为冻力）、粘度以及透射比等，这些指标对于评估明胶的性能至关重要。

推荐型号:

软胶囊

BS15-35A、BS16-35A
BS18-35A、BS18-40A
BS20-30A、BS20-30B



软糖

BS15-25C、BS22-30A
BS25-30A、BS25-30C
BS28-35A



棉花糖

BS25-30A、BS25-35C



牛轧糖

BS23-30A、BS25-30A
BS25-35C



皮冻肉冻

BS22-25A、BS25-30A
BS26-30A、BS30-30A



乳制品

BS15-25D、BS22-30C
BS24-30C、BS25-30C
BS25-35D
BS30-35D



特点

- 良好的生物相容性
- 可降解性
- 天然蛋白质
- 富含氨基酸
- 改善质构和口感
- 提供必需的营养物质

明胶分类/型号/冻力/重量

福美泰提供一系列明胶产品，包括FoodGel™，CapGel™和LeafGel™，以满足客户的不同应用需求。

产品	产品分类	产品型号	冻力/重量
明胶	胶囊用明胶CapGel™	BS系列、BB系列、F系列	BS系列 120-300 BB系列 120-240 F 系列 120-260
明胶	食品用明胶FoodGel™	BS系列、BB系列、F系列	BS系列 120-300 BB系列 120-240 F 系列 120-260
明胶	明胶片LeafGel™	L系列	120-300 2.5g、3.3g、5.0g

江西福美泰生物技术有限公司

总部：上海市浦东新区张江高科技园区祖冲之路2277弄9号楼

工厂：江西省九江市柴桑区沙城工业园区发展大道9号

电话：+86 021-2206 0106 邮箱：info@foodmategroup.cn 网址：www.foodmategroup.cn

