

速溶明胶

食品馅料

甜品

冰淇淋

棉花糖

冷冻菜

奶昔



速溶明胶

速溶明胶通过特殊工艺生产,能在常温或冷水中溶解,与传统明胶相比,适用于广泛的应用领域。

介绍:

速溶明胶以其无定形结构和松散的三维分子网络而著称,这种结构使得分子间的物理作用力较弱,便于水分子轻松穿透,无需额外加热。它能够迅速与水形成一种温和的“假凝胶”,凝胶化过程平缓,与传统明胶相比,提供了更易于控制的凝胶效果。

由于颗粒细小,速溶明胶在润湿时可能需要特别注意。为了确保最佳溶解效果,建议先将其与其他成分混合均匀,再搅拌入冷液体中,以确保充分润湿和形成理想的凝胶效果。这种特性使得速溶明胶在食品工业中尤为受欢迎,适用于需要快速凝胶化的应用,如糖果、果冻和乳制品替代品,提供一致的质地和口感。

注意:

提前预混

注意预混的比例一般不小于1:5;参与预混的物料(糖粉、奶粉)建议使用60目以上的粉末。

充分的剪切

根据实际工器具情况进行充分剪切,使溶液呈顺滑状态,不同性质的溶液会对其凝胶时间和强度产生一定的影响。

冷却

速溶明胶可在冰箱中冷却凝胶,凝胶的速度取决于温度和明胶浓度。



特点

- 起泡性好
- 溶解温度更低
- 应用范围更广
- 简化操作流程
- 提高操作效率

常规明胶, 速溶明胶和冷溶明胶的区别

类型	型号	原料来源	溶解特性	成胶特性	主要用途
常规明胶	FoodGel™ BS, BB, F 系列	牛皮, 牛骨, 鱼	常温水中溶胀, 极少溶解	10°C形成凝胶	软胶囊, 软糖, 棉花糖, 牛乳糖, 酸奶
速溶明胶	InstantGel™ SR01	牛皮, 牛骨	常温水中溶解(需要提前和其他粉末混合, 并充分剪切)	10°C形成凝胶	食品馅料, 甜品, 冰淇淋, 棉花糖, 冷冻菜, 奶昔
冷溶明胶	FoodGel™ LR01	鳕鱼皮或金枪鱼皮	常温水中完全溶解	10°C不形成凝胶	肉制品(与 Tg 搭配使用)

