

## AA-P441A | 160°明膠粉 Gelatin

### 產品資料

其他名稱: 魚膠粉 | Gelatine

功能: 增稠劑 | 穩定劑 | 澄清劑

類型: 天然 (提煉自動物的膠原蛋白)

成份: 明膠 (E441)

溶解度: 水溶性 | 不溶於油

凝膠強度(Bloom): 160

幼度 (Mesh): 40

黏度\*: (1% 濃度) 0.003 - 0.005 Pa · s

常見使用範圍:



烘焙



甜品



雪糕



糖果



醬料



肉類



藥物



護膚品

### 使用建議

#### 建議用量:

- (凝膠甜品) 4% - 6% | (糖果) 3% - 10%
- (肉類) 1% - 5% (多用於罐頭內，與肉汁中的水分結合，從而保持產品外型、濕度和香味)
- (雪糕) 0.3% - 0.5% (明膠可形成保護膠防止冰晶增大，使雪糕口感更細膩)
- 用於食品時，用量一般不會高於 20%，否則會過韌而難以進食

#### 注意事項:

1. 一般使用時，先將明膠粉加入冷水中 (冷水分量視乎用途及要求的凝膠程度)，靜置 5 - 10 分鐘，然後緩緩加熱直至溶液變清澈及所有明膠粉溶解，最後再將溶液加入其他材料中

\* 黏度 (Viscosity) 的量度單位為 Pa · s ; Pa · s 越高，黏度就越高。水的黏度為 0.0001Pa · s，乳酪的黏度大約為 0.7Pa · s，蜜糖的黏度大約為 10Pa · s

2. 雖然明膠不溶於冷水，但可吸收 5 - 10 倍重量的冷水而膨脹軟化
3. 將明膠加入冷水時，盡量避免一次過倒入水中，應該分散地將明膠灑落水中，避免明膠聚結形成結塊
4. 不要將明膠加入 100°C 以上的熱水或長時間沸煮明膠，因為高溫會令其變性，冷卻後不會形成凝膠
5. 在明膠粉溶解後，避免將溶液加入溫差太大的液體中，以防溶液出現結塊
6. 明膠在 30°C 以上會溶解，但在 20 - 25°C 便會凝固
7. 濃度低於 5%時不會凝固，只會有增稠效果
8. 明膠可以將水中的帶電微粉凝聚結塊，所以加入酒類或酒精中時可以作澄清劑

## 安全資料

**准許使用的主要地區:** 香港、美國、加拿大、歐盟、英國、日本、中國

**每日最高攝取量:** (WHO 世衛) 不設限

**主要安全規格指標\*\*:**

- (砷) 少於 1ppm (即 0.0001%)
- (沙門氏菌) 不含

**注意事項:** 有研究指出長期服用每天多於 15g 的明膠可能會導致喉嚨痛和牙肉腫痛

**健康影響:**

- 由於明膠是提煉自骨膠原(Collagen)，所以含有豐富的蛋白質和氨基酸，可以幫助身體製造骨膠原，保持皮膚及骨骼健康
- 根據有些動物研究，明膠內的蛋白質和氨基酸亦有助腸道健康，但需要更多研究去證實在人體內會有相同效果