诱人的多用途产品 – GELITA® 嘉利达明胶在糖果中的应用

- 透明橡皮软糖
- 令棉泡糖具备完美泡沫结构和稳定性
- 适于制作果味软糖的特有质地
- 为您的产品量身定制解决方案

GELITA
提升您的生活品质

橡皮软糖

使用 GELITA® 嘉利达明胶制成的橡皮软糖质地透明，口感美味

明胶是多种糖果不可或缺的重要成分。其中最广为人知的应用莫过于制作橡皮软糖。明胶能使橡皮软糖具有弹性质地、独特的溶解模式和透明闪亮的外观。明胶的使用也非常方便。

晶莹剔透的橡皮软糖。

生产使用方法极其简单

与其它胶凝剂不同，在使用明胶时无需进行复杂处理，这使得处理过程极为简便灵活。明胶在适中温度下即可融化，这取决于其含水量的多少。凝胶的形成是一个热可逆凝胶化过程。以橡皮软糖为例，橡皮软糖的融点约为 45°C。但在口中吸收水分后，橡皮软糖的融点即会迅速降至人体温度。其独特的溶解模式能在保证完美口感的同时迅速散发浓烈香味。对消费者来说，这是品尝标准之一。而在技术方面，这也是一种能简化生产过程的产品特性。

使用 GELITA® 嘉利达明胶制成的甜食走入千家万户。

GELITA® 嘉利达明胶在橡皮软糖生产过程中的应用

- 洁净、无色、透明的凝胶剂
- 热可逆凝胶化过程
- 无异味
- 融点较低，可使糖果香味迅速释放

使用 GELITA® 嘉利达明胶制作完美起泡的棉花糖

轻盈绵软的棉花糖凭借其入口即化的完美口感成为全球最受欢迎的糖果之一。这种甜蜜的诱惑还有其它形态可供选择: 从极其轻软的泡沫产品, 到厚重的固体泡沫产品, 甚至还有坚硬易碎的泡沫产品, 如蛋白糖饼。GELITA® 嘉利达明胶用途极为广泛, 适用于制作以上所有产品。明胶可生成泡沫并使之稳定, 且对成品的质地也有重要影响。

明胶可使棉花糖形成完美的泡沫结构。

空气和明胶可生成完美泡沫

制作大部分发泡甜食必须使用明胶, 否则无法制成 – 这是因为明胶的多功能特性特别适用于生成发泡质地的产品: 明胶会影响水的表面张力, 而在泡沫形成期间, 表面张力是发泡的重要条件。明胶还利于形成均匀的泡沫结构。在冷却期间, 凝胶的形成是稳定泡沫的重要因素, 从而生成独特、丰富且富有弹性的泡沫。

GELITA® 嘉利达明胶在棉花糖生产过程中的应用

- 生成弹性泡沫
- 使泡沫持久稳定
- 促进发泡过程

水果软糖

使用 GELITA® 嘉利达明胶制作的水果软糖拥有持久的美味享受

水果软糖比传统糖果更佳绵软。水果软糖的制作过程融合了多种生产方法，由脂肪、糖、水和空气组成一个多层次系统。明胶浓度、充气量及糖的再结晶过程均会对水果软糖的耐嚼质地产生重要影响。

理想的乳化剂

水果软糖中的明胶能优化产品质地和口感。无论是硬糖还是软糖：明胶的浓度和类型均会影响混合物的质地。明胶的乳化性能会使脂肪的分配更为均匀稳定。明胶的这种表面活性在加入空气后也会促使泡沫形成。明胶还能防止在果味软糖中形成再结晶，并使得糖果形状更为稳定。

GELITA® 嘉利达明胶在水果软糖生产中的应用

- 主要增稠剂
- 可由软至硬调整糖果质地
- 对保证糖果的长期弹性质地十分重要
- 防止形成再结晶
- 使咀嚼时释放稳定香味。

不同的明胶针对不同的产品。

利用我们的专长 – 竭诚为您提供支持服务！

水果软糖为您带来持久的美味享受。

明胶能使水果软糖的形状外观更为稳定。

GELITA China 中国 · 上海市普陀区陕西北路 1388 号，邮编：200060
请联系：张琍，销售总监
电话：+86 21 61 49 80 73 · 传真：+86 21 61 49 81 02 · 电子邮件：lily.zhang@gelita.com

GELITA AG · Gammelsbacher Str. 7 · 69412 Eberbach · Germany
请联系：Eberhard Dick，食品应用经理
电话：+49 62 71 84-2554 · 传真：+49 62 71 84-4554 · 电子邮件：eberhard.dick@gelita.com

GELITA
提升您的生活品质