Желатин является ценным пищевым белковым продуктом и незаменимым техническим сырьем многих отраслей народного хозяйства. Желатин представляет собой твердый, измельченный продукт от светло-желто до светло- коричневого цвета и изготовляется по ГОСТ 11293 — 89. Водные растворы желатина при охлаждении до 10 — 15 °С образует плотный студень (желе).

В зависимости от назначения выпускаются следующие виды желатина: пищевой, кондитерский, медицинский и технический.

Пищевой желатин, в зависимости от качественных показателей, подразделяют на марки: К-13, К-11, К-10, П-11, П-9, П-7.

Потребителями желатина являются более 30 отраслей народного хозяйства. Пищевая промышленность и использует желатин в производстве мороженного как стабилизатор, предотвращающий образования больших ледяных кристаллов, и как средство для увеличения вязкости смеси и температуры плавления блюд, студней, зельцев, консервов, варенья, десертных блюд в виде желе, где желатин является желирующим средством; в качестве стабилизатора эмульсий при изготовлении салатных кремов, муссов, майонезов и других кулинарных блюд.

В кондитерской промышленности используют кондитерский желатин для производства некоторых хлебобулочных изделий, повышения стойкости мармелада, зефира и т.д.

По вопросам приобретения **Желатин пищевой** и получения подробной консультации по свойствам продукции, условиям поставки и заключению договора просим вас обратиться к менеджерам: