



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 изготавливается 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 мороженого 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:

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов