

ПИЩЕВОЙ ЖЕЛАТИН является абсолютно совместимым пищевым продуктом и применяется, как в домашней кулинарии, так и в различных областях промышленности:

- в производстве кондитерских изделий, в качестве студнеобразователя, отвечающего за желирование и создание формы жевательных конфет, пастилы, фруктового мармелада, зефира, карамели, маршмеллоу, кремов для тортов, десертных блюд, тортов, муссов, пудингов, желе;



- в молочной промышленности, в качестве эмульгатора, стабилизатора и пенообразователя с нейтральным вкусом в производстве различных эмульсий на основе сливок, творожных десертов, мороженого, йогуртов, десертных сыров;



- в мясо- и рыбперерабатывающей отрасли в качестве стабилизатора, усилителя вкуса и насыщенности цвета, а также защитной оболочки в колбасных и мясных изделиях; заливных из мяса и рыбы, студней, зельцев, паштетов, мясных и рыбных консервов;



- в производстве напитков – для осаждения и осветления (оклейки) вин и фруктовых соков.