

酸処理ゼラチンの製造工程

牛骨（危険部位の除かれた） - 粉碎 - 脱脂（温水 80 度 - 100 度で 30 分以上）

- 脱灰（塩酸 3 - 6%、PH1.5 以下で 5 - 7 日） : オsein

牛骨（オsein） - 水洗浄 - 酸漬け（ H_2SO_4 ・PH2 以下で 6 時間以上）

- 水洗浄 - 温水抽出（60 度から 100 度の温水） - 濾過 - 脱イオン

- 濃縮 - 殺菌（140 度で 4 秒間以上） - 冷却 - 乾燥（32 度から 60 度）

- 粉碎（粒度調整） - プリント（規格調整） - 製品化 - 出荷

生産者 : SKW Biosystems. (Beigium)