



# ЖЕЛАТИН

---

ЖЕЛАТИН (франц. *gélatine*, от лат. *gelatus* – замёрзший, застывший), растворимая в воде смесь полипептидов, продукт денатурации *коллагена*. Получают путём длительного кипячения с водой соединительной ткани (костей, сухожилий, хрящей и т. п.). В пром. масштабе сырьё предварительно обрабатывают растворами щелочей или кислот. Высушенный Ж. – прозрачное, бесцветное или слегка жёлтое вещество без вкуса и запаха. В холодной воде и разбавленных кислотах Ж. сильно набухает, при нагревании растворяется, образуя клейкий раствор. При последующем охлаждении застывает в студень. Применяют в пищевой пром-сти, в микробиологии (как питат. среду), при изготовлении лекарственных средств, для приготовления фотоэмульсий, в технике (проклейка высших сортов бумаги, изготовление красок и др.).