

羧甲基纤维素钠生产厂家

产品名称	羧甲基纤维素钠生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	24.00/kg
规格参数	品牌:羧甲基纤维素钠生产厂家 型号:食品级羧甲基纤维素钠 产地:山东羧甲基纤维素钠
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

羧甲基纤维素钠厂家 羧甲基纤维素钠生产厂家 羧甲基纤维素钠价格

羧甲基纤维素钠，（又称：羧甲基纤维素钠盐，羧甲基纤维素，CMC，Carboxymethyl，Cellulose Sodium,Sodium salt of Caboxy Methyl Cellulose）是当今世界上使用范围广、用量*的纤维素种类。

简称CMC-Na，是葡萄糖聚合度为100~2000的纤维素衍生物，相对分子质量242.16。白色纤维状或颗粒状粉末。无臭，无味，有吸湿性，不溶于有机溶剂。

白色或淡黄色纤维状粉末，无臭，无味。易分散于水中成为透明的胶体，不溶于乙醇、丙酮和*等有机溶剂。有吸湿性，1%的水溶液Ph值为6.5~8.0。对热不稳定Chemicalbook，温度升高则黏度下降，褐变温度226~228，碳化温度252~253。小白鼠经口LD5027g/kg，ADI不作特殊规定(FAO/WHO，1994)。

使用方法

1. 如遇到偏酸高盐溶液时，可选择耐酸抗盐型羧甲基纤维素钠，或与黄原胶复配。
2. 用途及限量为沙丁鱼、鲭鱼罐头，20g/kg(单用或与其它增稠剂合用)；即食肉汤、羹，4000mg/kg；酪农干酪、搅打用稀奶油，5g/kg，融化干酪，8g/kg；增香蛋黄酱，5000mg/kg(单用或合用)。
3. 棉花糖：因CMC既可防止制品脱水收缩，又可使结构蓬松，当与明胶配伍时，尚能提高明胶黏度。应选高分子量CMC(DS1.0左右)。
4. 冰淇淋：CMC在较高温度下黏度较小，而冷却时黏度升高，有利制品膨胀率的提高;方便操作。应选用黏度250~260mPasCMC(DS0.6左右)，参考用量0.4%以下。
5. 果汁饮料、汤汁、调味汁、速溶固体饮料：由于CMC具良好流变性（假塑性），口感爽快，同时其良好的悬浮稳定性使制品风味和口感均一。对酸性果汁要求取代度均匀性好，若再复配一定比例的其它水

溶性胶（如黄原胶）。应选高黏度CMC(DS0.6 ~ 0.8)。

6. 速食面：加入0.1%CMC，易控制水分，减少吸油量，且可增加面条光泽。

7. 脱水蔬菜、豆腐皮、腐竹等脱水食品：复水性好、易水化，应选用高黏度CMC(DS0.6左右)。

8. 面条、面包、速冻食品：可防止淀粉脱水、控制糊状物黏度。若用魔芋粉、黄原胶和某些其它乳化剂、磷酸盐合用。应选用中黏度CMC(DS0.5 ~ 0.8)。

9. 橘汁、粒粒橙、椰子汁和果茶：因它有良好的悬浮承托力，若与黄原胶或琼脂等配伍更好。应选用中等黏度CMC(DS0.6左右)。

10. 酱油：添加耐盐性CMC调节其黏度，可使酱油口感细腻、润滑。