

羧甲基淀粉钠生产厂家

产品名称	羧甲基淀粉钠生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	20.00/kg
规格参数	品牌:羧甲基淀粉钠生产厂家 型号:食品级羧甲基淀粉钠 产地:山东羧甲基淀粉钠
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

羧甲基淀粉钠厂家 羧甲基淀粉钠生产厂家 羧甲基淀粉钠价格

产品简介

基本信息

是否进口：否

型号：化妆品级

有效物质含量：99%

包装规格：1*25

主要营养成分：羧甲基淀粉钠

外观：白色薄片状结晶

含量：99%

保质期：2年

主要用途：增稠剂

产品性状

白色或黄色粉末，无臭、无味、无毒、热易吸潮。溶于水形成胶体状溶液，对光、热稳定。不溶于乙醇

氯仿等有机溶剂。该品水溶液在碱中较稳定，在酸中较差，生成不溶于水的游离酸，粘度降低，因此不适用于强酸性食品。水溶液在80℃以上长时间加热，则粘度降低。

产品用途

应用于不同的食品中表现出增稠、悬浮、乳化、稳定、保形、成膜、膨化、保鲜、耐酸和保健等多种功能，性能优于羧甲基纤维素（CMC）是取代CMC的*产品。食品级羧甲基淀粉钠广泛应用于牛奶、饮料、冷冻食品、快餐食品、糕点、糖浆等产品。此外，CMS在生理学上是惰性的，没有热值，因此用来制造低热值的食品也可以获得理想的效果。

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
- (6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）

应用领域

- 1.【食品行业】：肉制品，脂肪，油乳化制品，冷冻饮品，调味品，饮料类，烘焙制品，水产品，粮食制品，蛋及蛋制品等
- 2.【医药行业】：保健食品，基料，填充料，医药原料等
- 3.【饲料兽药】：动物饲料，营养饲料，水产饲料，维生素饲料等
- 4.【日化用品】：洗面乳，美容霜，化妆水，洗化水，牙膏沐浴露，面膜等
- 5.【实验试剂】：可用于实验研发