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