

# 羧甲淀粉钠生产厂家

产品名称	羧甲淀粉钠生产厂家
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:羧甲淀粉钠生产厂家 型号:食品级羧甲淀粉钠 产地:山东羧甲淀粉钠
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

羧甲淀粉钠厂家 羧甲淀粉钠生产厂家 羧甲淀粉钠价格

羧甲基淀粉钠简介：

基本信息

是否进口：否

级别：食品级

有效物质含量：99%

主要用途：增稠剂

包装规格：25\*1

执行标准：国标

CAS：有

产品名称：羧甲基淀粉钠

性状：淀粉状白色粉末，无臭无味。常温下溶于水，形成胶体状溶液。搅拌下易溶于水，也可先用乙醇湿润后再加入水中。

不溶于甲醇、乙醇及其他有机溶剂，溶于水，水溶液呈微酸性，浓度为1的水溶液pH=6.77.0。

2水溶液粘度（25）mpa.s 800-1200 300-800

钠含量 ( Na) 4-5.5 4.5-6.5

取代度D.S 0.35-0.5 0.4-0.6

PH值 ( 1水溶液 ) 6.5-8.5 8.0-11.5

氯化物 ( NaCl计 ) 1.8-3.0 6.0-7.0

重金属 ( Pb计 ) 0.002

铁 ( Fe) 0.03

砷 ( As) 0.01

羧甲基淀粉 ( CMS ) 主要用途

### 一、食品级羧甲基淀粉钠

是羧甲基醚化的变性淀粉，它无味、无毒、不易酶变、易溶于水。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的佳产品。广泛应用于牛奶、饮料、冷冻食品、快餐食品、糕点、糖浆等产品。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。

限量：可用于冰淇淋 ( 0.2%0.5% ) ；防止面包老化 ( 0.05%0.2% ) 。