

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	江苏久佳生物科技有限公司
价格	25.00/kg
规格参数	品牌:羧甲基纤维素钠厂家 型号:羧甲基纤维素钠生产厂家 产地:江苏羧甲基纤维素钠厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

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,羧甲基纤维素钠添加量,羧甲基纤维素钠标准

产品简介

羧甲基纤维素钠，又称：羧甲基纤维素钠盐，羧甲基纤维素，CMC。其水溶液具有增稠、成膜、水分保持、胶体保护、乳化及悬浮等作用，应用于食品、纺织和造纸等行业，是重要的纤维素醚类之一。

为白色或乳白色纤维状粉末或颗粒，密度0.5-0.7克/立方厘米，几乎无臭、无味，具吸湿性。易于分散在水中成透明胶状溶液，在乙醇等有机溶媒中不溶[1。1%水溶液pH为6.5~8.5，当pH>10或<5时，胶浆粘度显著降低，在pH=7时性能。对热稳定，在20℃以下粘度迅速上升，45℃时变化较慢，80℃以上长时间加热可使其胶体变性而粘度和性能明显下降。易溶于水，溶液透明；在碱性溶液中很稳定，遇酸则易水解，pH值为2-3时会出现沉淀，遇多价金属盐也会反应出现沉淀

羧甲基纤维素钠在食品应用中不仅是良好的乳化稳定剂、增稠剂，而且具有冻结、熔化稳定性，并能提高产品的风味，延长贮藏时间。在豆奶、冰淇淋、雪糕、果冻、饮料、罐头中的用量约为1%~1.5%。CMC还可与醋、酱油、植物油、果汁、肉汁、蔬菜汁等形成性能稳定的乳化分散液，其用量为0.2%~0.5%。特别是对动、植物油、蛋白质与水溶液的乳化性能极为优异，能使其形成性能稳定的匀质乳状液。

