

CMC纤维素 CMC 优级品

产品名称	CMC纤维素 CMC 优级品
公司名称	上海锦悦化工有限公司
价格	5000.00/吨
规格参数	类别:CMC 产品等级:优级品
公司地址	中国 上海市宝山区 上海市宝山区南大路700号
联系电话	86 021 61725193 15021588169

产品详情

类别	CMC	产品等级	优级品
用途	广泛应用于普通喷淋洗衣粉和干拌法生产浓缩洗衣粉。	含量	99 (%)
密度	2 (g/cm ³)	产地/厂商	工业级
执行质量标准	国标	包装规格	25公斤袋
CAS	9004-32-4		

cmc包装 25公斤袋cmc在陶瓷工业中用作毛坯的粘合剂，可塑剂，釉药的悬浮剂，固色剂等。在坯料中加入cmc可增加坯料粘结力，易于成型，提高机械强度。在釉药中加入cmc后，能促进釉药的扩散，增强釉药和陶瓷的结合力。钻井石油用羧甲基纤维素钠(cmc)产品规格:型号指标粘度滤失量(ml)粘度度600r/min读数蒸馏水4%盐水饱和盐水lv-cmc 90-- 10hv-cmc 30 30 30 10

广泛应用于普通喷淋洗衣粉和干拌法生产浓缩洗衣粉。

食品级cmc

白色或浅黄色纤维状粉末，无臭无味，有吸湿性，用于冰淇淋改善保水性及组织结构，啤酒的泡沫稳定性 含量：99%

产品性状：

吸水性：cmc是高亲水性高分子。

溶解性：cmc是唯一最好的常用溶剂。特别在少量水存在时cmc更易溶于甘油。

成膜性：一般情况下，粘度和高分子量的cmc在一定的湿度下制成的薄膜只有强度和给予韧性。使用某些水溶性的树脂作交联剂与cmc的混合液溶成膜，经进一步干燥塑化对理，薄膜可变成不溶干水的产品

但经铝盐处理可获水溶性。

产品性能：

- 1.防止酸奶中蛋白质凝聚发生沉淀
- 2.在水中溶解后独特的细腻糖聚状，使品口感特好、更爽口。
- 3.良好的取代均匀性，保证了酸性饮品的稳定性，使保持时间更长。
- 4.应用于冰淇淋中，使水、脂肪、蛋白质等形成均匀、分散、稳定的混合物并能避免冰晶的出现，同时口感细腻、滑润形成性好。
- 5.在面包糕点中：cmc可以控制糊状物的粘度，增强面包、糕点产品的水分保持性和耐藏性。
- 6.在方便面中：可增强面条的韧性耐煮性能，饼干薄饼中成型性好。饼面光洁不易破碎；速食糊类如花生糊、芝麻糊、八宝粥作为胶基。
- 7.在制造低热食品时，可获得希望的性质，因为cmc在生理学上有惰性的、没有热值。

质量指标：fh9 fh6

钠含量：9.0-9.5 6.5-8.5

粘度：（2%水溶液25℃）800-1200mpa.s 400-800mpa.s

ph值：6.5-8.0 6.0-8.5

干燥成量：8.0 10

砷：0.0002 0.0002

重金属：0.002 0.002

应用：

在果酱，奶油，奶酪，花生奶油，巧克力奶酪等中使用，可改善涂抹性，对果酱，调味酱用量为%0.5-%1.

在面包，蛋糕等中添加量为0.5%，改善结构，容易控制水分，提高粘度。

包装及储存：每袋25kg牛皮纸袋包装；储存在通风干燥的仓库中。