

现货供应 食品级羧甲基纤维素钠 FH9耐酸FVH9cmc高粘低粘

产品名称	现货供应 食品级羧甲基纤维素钠 FH9耐酸FVH9cmc高粘低粘
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

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价格

1、取代度高、取代均匀性好；2、透明度高、可控制粘度和降失水量；3、适合淡水、海水、饱和盐水水基泥浆；4、稳定软土结构，防止井壁崩塌；5、能够提高造浆量，降低滤失量；6、在钻井中有着优良的性能。

羧甲基纤维素钠在食品应用中是乳化稳定剂、增稠剂，具有冻结、熔化稳定性，并能产品的风味，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%。羧甲基纤维素钠还可与醋、酱油、植物油、果汁、肉汁、蔬菜汁等形成乳化分散液，其用量为0.2%~0.5%。

CMC在食品中的应用

CMC在食品应用中不仅是良好的乳化稳定剂、增稠剂，而且具有的冻结、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，能使其形成性能稳定的匀质乳状液

(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