

食品级羧甲基纤维素钠 CMC 食品增稠剂 高粘 低粘 FH9/FVH9

产品名称	食品级羧甲基纤维素钠 CMC 食品增稠剂 高粘 低粘 FH9/FVH9
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:防腐剂 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262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

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。羧甲基纤维素钠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，无臭、无味，具吸湿性。易于分散在水中成透明胶状溶液，在乙醇等中不溶。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。

【产品特性】：

- 1、具有更高的取代度和取代均匀度。
- 2、分子链较短，分子结构更趋稳定。
- 3、有更好的抗盐、抗酸、抗钙、等性能，溶解性亦增强

【应用场景】：

- 1、用于泥浆中作为保水、稳定剂。
- 2、用于纺织、印染工业纺织行业将CMC作为上浆剂，用于棉、丝毛、化学纤维、混纺等强物的轻纱上浆；
- 3、用于造纸工业CMC在造纸工业中可作纸面平滑剂、施胶剂。

- 4、CMC加入合成洗涤剂中可作为污垢吸附剂；日用化学如牙膏工业CMC的甘油水溶液用作牙膏的胶基；医药工业用作增稠剂和乳化剂；CMC水溶液增粘后用作浮游选矿等。
- 5、用于陶瓷工业中可做毛坯的胶粘剂、可塑剂、釉药的悬浮剂、固色剂等。
- 6、用于建筑，提高保水性和强度。

【使用方法】：

- 1.对全量添加：0.2-2.0%。
- 2.添加前请依体系成份以及所需的流动性而定，测试出合适用量。
- 3.可在研磨前后添加，一部分在前，一部分在后。
- 4.纤维素增稠剂必须先稀释后使用。