

CMC羧甲基纤维素钠 耐酸耐碱CMC增稠剂

产品名称	CMC羧甲基纤维素钠 耐酸耐碱CMC增稠剂
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	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

CMC羧甲基纤维素钠 耐酸耐碱CMC增稠剂

简介：

中文名称：羧甲基纤维素钠英文名：Carboxymethylcellulose sodium中文别名：羧甲基醚纤维素钠盐;羧甲基纤维素钠盐CAS：9004-32-4分子式：C₈H₁₆NaO₈分子量：263.1976羧甲基纤维素钠FH9为纤维素羧甲基醚的钠盐，属阴离子型纤维素醚，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%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FH9的溶解性：羧甲基纤维素钠FH9是一种天然的亲水物质，羧甲基纤维素钠FH9颗粒分散在水中，会马上溶胀然后溶解。

- 1、在搅拌情况下，徐徐加入羧甲基纤维素钠FH9，可加速溶解；
- 2、在加热情况下，分散加入羧甲基纤维素钠FH9，可提高溶解速度，但加热温度不宜过高，适宜范围50℃-60℃；
- 3、在和其它物料混合使用时，先进行固体混合，然后再溶解，溶解速度亦可提高；
- 4、在加入一种与羧甲基纤维素钠FH9不相溶的但能和水相溶的有机溶剂如乙醇、甘油等，然后再溶解，溶解速度将很快。

普通型食品级羧甲基纤维素钠FH9质量指标 执行标准：GB1904-2005

羧甲基纤维素钠FH9广泛用于食品工业，在各种乳饮料、调味品中，起增稠、稳定、改善口感的作用，在冰淇淋、面包糕点、方便面及速食糊类等食品中，发挥成型、改善口感、保水、增强韧性等作用。其中，FH9、FVH9、FM9、FL9具有较好的酸稳定性。特高型产品具有良好的增稠性。酸奶用羧甲基纤维素钠FH9，能够成功地解决蛋白质含量 1%时，乳酸饮料固液分离沉淀的问题，并且可使乳酸奶具有良好的口感。所造的乳酸奶能在PH为3.8-4.2的范围内保持稳定，能承受巴氏灭菌和135 瞬时灭菌工艺，产品质量稳定可靠，能在常温下保存六个月以上。酸奶原有的营养成分和风味不变。冰淇淋用羧甲基纤维素钠FH9，能防止冰晶生长，使冰淇淋在食用时口感特别柔滑，没有粘、腻、油脂重等不良味觉。而且膨化率高，耐温抗融性好。

方便面用羧甲基纤维素钠FH9，使方便面韧性好，口感好，成型完整，汤的混浊度低，还能够降低含油量（比原耗油量降低约20%）。保存方式:常温干燥避光保存保质期:24个月