

湖北羧甲基淀粉钠厂家 工业级CMC 增稠剂稳定剂

产品名称	湖北羧甲基淀粉钠厂家 工业级CMC 增稠剂稳定剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

羧甲基淀粉钠生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产羧甲基淀粉钠的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

羧甲基淀粉钠生产厂家产品介绍详情：

羧甲基淀粉钠

英文:Carboxymethyl starch sodium

分子式:[C6H7O2(OH)2OCH2COONa]n

CAS号：9063-38-1

酸度:5.5-7.5 5.5-7.5

总氯量: 3.5%

氯化钠: 7.0%

铁盐: 0.004% 0.002%

含量:2.0-4.0% 2.8-4.5%

性状：白色或黄色粉末，无臭、无、热易吸潮。

溶解性：溶于水形成胶体状溶液，对光、热稳定。不溶于等有机溶剂。本品水溶液在碱中较稳定，在酸中较差，生成不溶于水的游离酸，粘度降低，因此不适用于强酸性食品。水溶液在80℃以上长时间加热，则粘度降低

包装：25公斤/编织袋

用途：羧甲基淀粉钠(CMS)是一种用羧甲基醚化的变性淀粉，它、无、不易霉变、易溶于水。应用于不同的食品中表现出增稠、悬浮、乳化、稳定、保形、成膜、膨化、保鲜、耐酸和保健等多种功能，性能优于羧甲基纤维素(CMC)是取代CMC的佳产品。食品级羧甲基淀粉钠广泛应用于牛奶、饮料、冷冻食品、快餐食品、糕点、糖浆等产品。主要用途于崩解剂、增稠剂和稳定剂,本品具有良好的吸水性，遇水膨胀，在片剂中作崩解剂，在食品、日化工业也广泛用作增稠剂和稳定剂。