

微晶纤维素9004-34-6

产品名称	微晶纤维素9004-34-6
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	22.00/千克
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

简介：

微晶纤维素(Microcrystalline cellulose, MCC) 是纤维素经稀酸水解至极限聚合度(LOOP) 的可自由流动的极细微的短棒状或粉末状多孔状颗粒,颜色为白色或近白色, 无臭、无味, 颗粒大小一般在20~ 80 Lm, 极限聚合度(LODP) 在15~ 375; 不具纤维性而流动性极强。不溶于水、稀酸、溶剂和油脂, 在稀碱溶液中部分溶解、润胀, 在羧甲基化、乙酰化、酯化过程中具有较高的反应性能。由于具有较低聚合度和较大的比表面积等特殊性质。助滤剂: 抗结剂, 粘结剂; 增容剂; 碎裂剂; 分散剂; 组织改进剂; 增稠剂; 水质处理剂。 EEC规定用于啤酒净化。 GB2760-96规定为加工助剂。 EEC-HACSG规定不得用于婴幼儿食品。用途适用于纺织、服装、酿造、食品、造纸等行业用途用于直接压片的粘合剂、崩解剂, 也是食品添加剂用途作抗结剂, 我国规定可用于粉末香精, *使用量为50g/kg; 也可用于冰淇淋, *使用量为40g.kg; 也可用于稀奶油和植脂性粉末, *使用量20.0g/kg。用途抗结剂; 乳化剂; 粘结剂; 碎裂剂; 分散剂; 组织改进剂; 无Chemicalbook营养膨松剂; 膳食纤维; 乳浊稳定剂; 热稳定剂; 快速干燥的载体; 微分散剂和压片剂。按EEC规定, 可用于高纤维面包; 低热量糖果、饼干、蛋糕和面包; 色素、香料和食用酸的填充剂; 脱水食品、小吃食品及仿生水果片等。用途纤维素高分子中的羟基发生酯化或醚化反应, 可衍生出许多有用的产品。实际应用的纤维素酯类有: 纤维素硝酸酯、纤维素乙酸酯、纤维素乙酸丁酸酯和纤维素黄酸酯。纤维素醚类有: 甲基纤维素、羧甲基纤维素、乙基纤维素、羟乙基纤维素、氰乙基纤维素、羟丙基纤维素和羟丙基甲基纤维素等。此外, 还有酯醚混合衍生物。