

工业级羧甲基淀粉钠 粘度100-200 增稠剂、悬浮剂、稳定剂、成膜剂

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 工业级羧甲基淀粉钠 粘度100-200 增稠剂、悬浮剂、稳定剂、成膜剂 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | 6400.00/吨 |
| 规格参数 | 品牌:吉业升 型号:粘度100-200 外观:增稠剂、悬浮剂、稳定剂、成膜剂 |
| 公司地址 | 湖北省武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村 |
| 联系电话 | 15307147230 |

产品详情

羧甲基淀粉钠

英文名称：Carboxymethyl starch sodium

【产品参数】

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%

【产品性状】

白色或黄色粉末，无臭、无味、无毒、热易吸潮。

溶于水形成胶体状溶液，对光、热稳定。不溶于乙醇等有机溶剂。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。

用途

羧甲基淀粉钠(CMS)是一种用羧甲基醚化的变性淀粉，它无味、无毒、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。

包装：25KG/编织袋。

本公司郑重承诺

- 1，武汉吉业升化工有限公司生产。我们愿与广大新老客户真诚合作，携手并进，共创双赢！
- 2，本公司视产品质量为服务准则,所有产品均会检测合格出厂。
- 3，本公司和各大快递公司、物流公司都建立了良好的合作关系,优先发货且运费实惠。
- 4，质量是生命、服务是灵魂是我们公司经营理念，我们坚持客户至上,用心服务。

武汉吉业升化工有限公司在全国各大省份及城市均有销售：湖北、湖南、江西、河南、山东、安徽、江苏、浙江、陕西、山西、重庆、四川、上海、河北、吉林、辽宁、广东、广西、贵州、北京等，客户遍布全国。