

食品级增稠剂 乳化 保水 悬浮稳定剂 羧甲基纤维素钠CMC

产品名称	食品级增稠剂 乳化 保水 悬浮稳定剂 羧甲基纤维素钠CMC
公司名称	上海锦毓贸易有限公司
价格	.00/件
规格参数	威怡:25kg/袋 力宏:25kg/袋 申光:25kg/袋
公司地址	上海市金山区亭林镇松育路181号2幢(金粮经济小区)
联系电话	15800316895

产品详情

羧甲基纤维素钠（CMC）在食品中具有增稠、乳化、悬浮、保水、增强韧性、膨化和保鲜等多种功能，它的这些性质是其它增稠剂所不能比拟的。在食品中使用，能够改善口感、提高产品的档次及质量，还能延长保质期。

一、CMC在食品生产中的功能

- 1、增稠性：在低浓度下获得粘度。可控制食品加工过程中的粘度，同时赋予食品润滑感；
- 2、保水性：降低食品的脱水收缩作用，延长食品的货架期；
- 3、分散稳定性：保持食品品质的稳定，防止油水分层（乳化作用），控制冷冻食品中的结晶体大小（减少冰晶）；
- 4、成膜性：在油炸食品中形成一层胶膜，防止过多吸收油脂；
- 5、化学稳定性：对化学药品、热、光稳定，有一定的抗霉变性能；
- 6、代谢惰性：作为食品的添加剂，不会被代谢，在食物中不提供热量。

二、食用CMC的性能

- 1、分子分布均匀；
- 2、高耐酸性；

- 3、高耐盐性；
- 4、取代度高、取代均匀；
- 5、凝胶少；
- 6、具有瓜尔胶同等的性能。