

CMC增稠剂，CMC价格，CMC批发

产品名称	CMC增稠剂，CMC价格，CMC批发
公司名称	郑州鸿祥化工食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区长兴路
联系电话	0371-53796628 18037511377

产品详情

用途：增稠剂。

- 1.防止酸奶中蛋白质凝聚发生沉淀分
- 2.在水中溶解后独特的细腻糖聚状，使口感更好、更爽口。
- 3.良好的取代均匀性，保证了酸性饮品的稳定性，使保持时间更长。
- 4.应用于冰淇淋中，使水、脂肪、蛋白质等形成均匀、分散、稳定的混合物并能避免冰晶的出现，同时口感细腻、滑润形成性好。
- 5.在面包糕点中：CMC可以控制糊状物的粘度，增强面包、糕点产品的水分保持性和耐藏性。
- 6.在方便面中：可增强面条的韧性耐煮性能，饼干薄饼中成型性好。饼面光洁不易破碎；速食糊类如花生糊、芝麻糊、八宝粥作为胶基。
- 7.在制造低热食品时，可获得希望的性质，因为CMC在生理学上有惰性的、没有热值。

CMC的性状：CMC为纤维素羧甲基醚的钠盐，为白色或乳白色纤维状粉末或颗粒，几无臭、无味，具吸湿性。易于分散在水中成澄明胶状液，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pH7时性能最佳。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明显下降。

CMC的应用：

在果酱，奶油，奶酪，花生奶油，巧克力奶酪等中使用，可改善涂抹性，对果酱，调味酱用量为%0.5-%

- 1.在面包，蛋糕等中添加量为0.5%，改善结构，容易控制水分，提高粘度。

四、包装、贮存：

每袋25kg牛皮纸袋包装；储存在通风干燥的仓库中。

CMC生产厂家，羧甲基纤维素钠(CMC); 纤维素胶; CMC-工业蚊香级; CMC-建筑涂料级; CMC-石油级;
CMC-食品级; CMC-洗涤级; 羧甲纤维素; 羧甲基纤维素;
CMC生产厂家，CMC长期供应商，供应优质CMC，批发CMC，CMC厂家