

工业级羧甲基淀粉钠 白色粉末 作为增稠剂、悬浮剂、稳定剂等

产品名称	工业级羧甲基淀粉钠 白色粉末 作为增稠剂、悬浮剂、稳定剂等
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	16.50/千克
规格参数	品牌:吉业升 包装:25公斤/袋 外观:白色粉末
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	Carboxymethyl starch sodium
应用	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、耐酸和多种功能。
产地	湖北武汉
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、**、氯仿等有机溶剂。
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%
包装	25KG/编织袋。
价格	电议
销售方式	批发;零售;****

储存方法 密封包装。阴凉、干燥处存放。

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**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。