

CMC

产品名称	CMC
公司名称	郑州超群化工食品有限公司
价格	23.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区73号
联系电话	0371-53786946 13383856882

产品详情

一、常规性状：

中文名称：羧甲基纤维素钠

中文别名：羧甲基纤维素钠(食品级); 羧甲基醚纤维素钠盐; 羧甲基纤维素(IM6); 羧甲基纤维素钠盐; 羧甲基纤维素钠盐800-1200; 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

CAS登录号：9004-32-4

英文名称：Carboxymethylcellulose

分子式：C₈H₁₆NaO₈

分子量：263.1976

熔点：300

沸点：527.1 ° C at 760 mmHg

闪点：286.7 ° C

水溶性：可溶

本品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清胶状液，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。CAS登录号：9004-32-4

二、用途：

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。

三、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，CMC报价，CMC用途，CMC增稠剂，CMC用量，CMC厂家，CMC，CMC批发，欢迎新老客户致电洽谈。联系人：郭平 电话：0371-53786946，13383856882，QQ：2696270703