

羧甲基纤维素钠厂家 食品级饲料级工业级羧甲基纤维素钠

产品名称	羧甲基纤维素钠厂家 食品级饲料级工业级羧甲基纤维素钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级羧甲基纤维素钠厂家 羧甲基纤维素钠生产厂家 羧甲基纤维素钠用途

羧甲基纤维素钠简介：

羧甲基纤维素钠厂家羧甲基纤维素钠生产厂家羧甲基纤维素钠价格羧甲基纤维素钠报价羧甲基纤维素钠食品级羧甲基纤维素钠添加量

【产品介绍】

本品是一种阴离子型聚电解质,由氯乙酸钠与碱纤维素反应制得。简称羧甲基纤维素,商品羧甲基纤维素取代度范围在0.4-1.2,根据其纯度不同,外观为白色或灰白色粉末,无毒,不溶于乙醇、丙酮等有机溶剂,溶于冷水或热水。水溶液为透明黏稠的胶体,具有较好的耐盐性。产品执行行业标准SY/T5093-92,产品主要质量指标如下:

理化性能 项目指标

外观自由流动粉末,不结块

含水量% 10.0

纯度% 75.0-95.0

取代度 % 0.8

PH值6.5-8.0

氯化钠含量% 5.0

【产品用途】

增稠和乳化稳定作用

食用的羧甲基纤维素钠对含油脂蛋白质的饮料可起到乳化稳定作用,一般油脂饮料的特点是含有不同程度的脂肪和一定量的蛋白质,在存放时易分离上浮,形成不美观的“项圈”,影响产品的外观。另外,蛋白质易凝聚分离,特别是pH值较低的产品,蛋白质必然凝结,而CMC-Na可有效解决这些问题,其在水中溶解为透明稳定胶体,可稳定蛋白质,同时降低脂肪和水之间的表面张力,使脂肪充分乳化。因此,CMC-Na常作为增稠剂用于食品工业中。

保水作用

羧甲基纤维素钠具有水化作用,在肉制品、面包、馒头等食品中,可以起到组织改良的作用,而且可以使水分不易挥发,可提高产品产量,增加口感。

凝胶化作用

触变性的羧甲基纤维素钠是指大分子链有一定数量的相互作用,倾向于形成三维结构。形成三维结构后,溶液的表观黏度上升;打破三维结构后,表观黏度下降。触变现象就是表观黏度的变化依赖于时间。具有触变性的羧甲基纤维素对于凝胶体系有重要作用,可用来制果冻和果酱。

成膜性

羧甲基纤维素钠能够在食品表面形成一层膜,可以对果蔬起到一定的保护作用,由于膜的存在,使膜和果蔬之间形成了一个低氧气、高二氧化碳的气体环境,从而降低了气体的交换速率、物质交换速率,用于延长果蔬的保质期。

羧甲基纤维素钠还具有其他一些特性,如悬浮作用以及化学稳定性等,这些性质也为其在食品工业中广泛应用奠定了基础。

(1)在面包中的应用

由于羧甲基纤维素钠中有亲水基团,在和面时能够与水结合形成亲水胶体而吸水膨胀,在膨胀后的CMC-Na可使面筋的持水性增加,有利于面包的醒发和焙烤过程中二氧化碳的保持,从而使面包的体积变大,但是羧甲基纤维素钠的用量不能超过6%。由于其具有很强的保水性,适合的添加量可以降低面包的硬度。试验得出,添加适量(2%~8%)的羧甲基纤维素钠对于焙烤面包的品质,以添加6%时效果,其次为添加量4%。可以提高面包体积,改善面包的结

构和风味,可延长面包的货架期。这为羧甲基纤维素钠添加入面包中,改善面包品质提供了可能。

(2)在馒头制作中的应用

羧甲基纤维素钠添加量对小麦馒头面团中的pH值影响不大,研究表明羧甲基纤维素钠能有效改善小麦馒头的质构,有效降低馒头的硬度、黏着性、咀嚼性