

供应羧甲基淀粉钠 高粘度 工业级 纺织产品 增稠剂 悬浮剂

产品名称	供应羧甲基淀粉钠 高粘度 工业级 纺织产品 增稠剂 悬浮剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

羧甲基淀粉钠生产厂家产品介绍详情：

羧甲基淀粉钠

英文:Carboxymethyl starch sodium

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%

性状：白色或黄色粉末，无臭、无、热易吸潮。

溶解性：溶于水形成胶体状溶液，对光、热稳定。不溶于、等有机溶剂。本品水溶液在碱中较稳定，在酸中较差，生成不溶于水的游离酸，粘度降低，因此不适用于强酸性食品。水溶液在80 以上长时间加热，则粘度降低

包装：25公斤/编织袋

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、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的佳产品。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。作为增稠剂、悬浮剂、稳定剂、成膜剂、填充剂、可塑剂、增强剂等工业助剂，用于造纸、建筑、陶瓷、印染、日化等行业。