

## 羧甲基淀粉钠生产厂家，羧甲基淀粉钠价格，食品级

产品名称	羧甲基淀粉钠生产厂家，羧甲基淀粉钠价格，食品级
公司名称	郑州诚旺化工有限公司
价格	16.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南省郑州市中原区桐柏路
联系电话	0371-60395661 18768899512

## 产品详情

羧甲基淀粉钠

型号：食品级、医药级、工业级、饲料级

包装：25公斤纸板桶

含量：99.9%

产地：国产/进口

性状：白色粉末

cas：9063-38-1

用途：增稠剂

生产厂家：郑州诚旺化工食品添加剂有限公司

羧甲基淀粉钠,羧甲基淀粉钠的生产厂家，羧甲基淀粉钠的价格，羧甲基淀粉钠的用途，羧甲基淀粉钠的性状，羧甲基淀粉钠添加量，长期供应羧甲基淀粉钠，量大包邮！

羧甲基淀粉钠的价格：16元/公斤

羧甲基淀粉钠英文名称：sodium carboxylase starch

质量标准：符合q/x r004-1999规定

羧甲基淀粉钠的性状: 羧甲基淀粉钠为白色或黄色粉末，无臭、无味、无毒、热易吸潮。羧甲基淀粉钠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。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。

羧甲基淀粉钠的用途：羧甲基淀粉钠可作为乳化剂、增稠剂、分散剂、稳定剂、上浆剂、成膜剂、保水剂等，广泛用于石油、纺织、日化、卷烟、造纸、建筑、食品、医药等工业部门，被誉为"工业味精"。是cmc的替代产品。在某些领域可替代聚乙烯醇。羧甲基淀粉钠与cms不同的是，本品水溶液会被空气中的细菌部分分解（产生α-淀粉酶）易液化，是粘度降低。因此配制的水溶液不易长时间存放，不易用于调味番茄酱等。

运输方式：汽运、ems邮政，申通等，款到当天发货；

服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。

欢迎新老客户致电洽谈！

联系人：陈涵18768899512 0371-60395661 qq：2856778853

如果您对我们的产品价格、厂家、图片、型号有什么疑问，请联系我们获取最新的产品信息。