

食品级CMC羧甲基纤维素钠增稠剂稳定剂 耐酸高粘粘稠剂

产品名称	食品级CMC羧甲基纤维素钠增稠剂稳定剂 耐酸高粘粘稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	22.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:99
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

江苏东聚生物科技有限公司向您推荐我们的食品级CMC羧甲基纤维素钠增稠剂稳定剂，这是一款耐酸高粘粘稠剂，价格为22元/千克。

食品工业中用作增稠剂,医药工业中用作药物载体,日用化学工业中用作黏结剂、抗再沉凝剂。印染工业中用作上浆剂和印花糊料的保护胶体等。在石油化工中可作为采油压裂液成分。

概述

本品具有粘合、增稠、增强、乳化、保水、悬浮等作用。

CMC在食品中的应用

FAO和WHO已批准将纯CMC用于食品,它是经过很严格的生物学、毒理学研究和试验后才获得批准的,guojibiaozhun的安全摄入量(ADI)是25mg/(kg·d),即大约每人1.5g/d。曾有报道说,有人试验摄入量达到10kg也未有毒性反应。CMC在食品应用中不仅是良好的乳化稳定剂、增稠剂,而且具有优异的冻结、熔化稳定性,并能提高产品的风味,延长贮藏时间。在豆奶、冰淇淋、雪糕、果冻、饮料、罐头中的用量约为1%~1.5%。CMC还可与醋、酱油、植物油、果汁、肉汁、蔬菜汁等形成性能稳定的乳化分散液,其用量为0.2%~0.5%。特别是对动、植物油、蛋白质与水溶液的乳化性能极为优异,能使其形成性能稳定的匀质乳状液。因其安全可靠,因此,其用量不受国家食品卫生标准ADI限制。CMC在食品领域不断被开发,在葡萄酒生产中应用羧甲基纤维素钠的研究也已开展。

CMC在医药的用途

在医药工业中可作针剂的乳化稳定剂,片剂的粘结剂和成膜剂。有人经基础及动物实验证明CMC是安全可

靠的*药载体。用CMC作膜材料,研制的中药生肌散的改造剂型——生肌膜,能用于皮肤磨削手术创面和外伤性创面。动物模型研究表明,该膜防止创面,与纱布敷料无明显差异,在控制创面与创面快速愈合上,此膜明显优于纱布敷料,并有减轻和创面刺激作用。用聚乙烯醇:羧甲基纤维素钠:聚羧乙烯按3:6:1的比例制成的膜剂为*处方,粘附性及释放速率均增加,在增加粘膜粘附缓释膜剂的粘附力,延长制剂在口腔内的滞留时间及制剂中药物的药效都有。丁哌卡因为强效药,但它时有时可产生较为严重的副反应,故在广泛应用丁哌卡因的同时,对其毒性反应的研究一直较为重视。药剂研究显示,CIVIC作为缓释物质与丁哌卡因溶液进行配制可显著降低药物的副作用。在PRK手术中,采用低浓度地卡因与非甾体类药联合CMC可明显。预防腹部手腹膜粘连、减少的发生是外科最关注的问题之一。有研究表明,CMC减轻腹膜粘连程度的优于透明质酸钠,可作为一种有效的方法来防止腹膜粘连的发生。CMC用于的导管肝动脉灌注*药中,可以明显延长*药在的滞留时间,增强的力,提高治果。在动物医学上,CMC也有广泛的用途。有报道指出,向母羊腹腔内滴注1%CMC溶液来预防家畜、生殖道手发生腹部粘连有显著效果。

CMC在其它工业应用

在洗涤剂中,CMC可用作抗污垢再沉积剂,尤其是对疏水性的合成纤维织物的抗污垢再沉积效果,明显优于羧甲基纤维。

CMC在石油钻探中可用于保护油井作为泥浆稳定剂、保水剂,每口油井的用量为浅井2.3t,深井5.6t;

在纺织工业中用作上浆剂、印染浆的增稠剂、纺织品印花及硬挺整理。用于上浆剂能提高溶解性及粘变,并容易退浆;作为硬挺整理剂,其用量在95%以上;用于上浆剂,浆膜的强度、可弯曲性能;用再生丝心蛋白和羧甲基纤维素构成的复合膜作为固定葡萄糖氧化酶的基质,固定葡萄糖氧化酶和羧酸二茂铁,制成的葡萄糖生物传感器具有较高的灵敏度与稳定性。研究表明,用浓度为1%(w/v)左右的CMC溶液调制硅胶匀浆时,制得的薄层板的色谱性能*,同时,这种在优化条件下涂制的薄层板具有适当的层强度,适用于各种加样技术,方便于操作。CMC对大多数纤维均有粘着性,能改善纤维间的结合,其粘度的稳定性能确保上浆的均匀性,从而提高织造的效率。还可用于纺织品的整理剂,特别是*性的抗皱整理,给织物带来耐久性的变化。

CMC可用作涂料的防沉剂、乳化剂、分散剂、流平剂、粘合剂,能使涂料的固体份均匀地分布于溶剂中,使涂料长期不分层,还大量应用于油漆中。

CMC用作絮凝剂在除去钙离子方面比葡萄糖酸钠更有效,用作阳离子交换时,其交换容量可达1.6 ml/g。

CMC在造纸行业用作纸张施胶剂,可纸张的干强度和湿强度及耐油性、吸墨性和抗水性。

CMC在化妆品中作为水溶胶,在牙膏中用作增稠剂,其用量在5%左右。

CMC可作为絮凝剂、螯合剂、乳化剂、增稠剂、保水剂、上浆剂、成膜材料等;还广泛应用于电子、农药、皮革、塑料、印刷、陶瓷、牙膏、日用化工等领域,而且由于其优异的性能和广泛的用途,还在不断地开拓新的应用领域,市场前景极为广阔。

属性一：级别-食品级

我们的羧甲基纤维素钠增稠剂属于食品级产品，经过严格的生产工艺和检验，符合食品安全标准。我们承诺无任何添加剂和污染物，完全安全可靠。

属性二：用途-增稠剂

羧甲基纤维素钠是一种youxiu的增稠剂，可广泛应用于食品加工中。无论您是需要增加果酱、果冻和口腔药剂的粘稠度，还是需要增加奶制品、饮料和调味品的黏稠感，我们的产品都能满足您的需求。它能够确保食品的质感和口感，提升食品的品质。

属性三：有效物质含量-99

我们的羧甲基纤维素钠增稠剂含有99%的有效物质，高纯度的成分可以确保其增稠效果和稳定性。使用量少且效果明显，为您的产品带来更大的经济效益。

羧甲基纤维素钠具有许多其他优点，例如：

生产工艺先进，产品质量稳定可靠。

在不同温度和pH值条件下都能保持稳定性，不会因食品加工过程中的变化而失去功能。

良好的溶解性，能迅速溶解在水中，便于制作各种食品。

具有较好的乳化功能，能够增加食品的稳定性。

对食品的营养价值无影响，不改变原有的口味和颜色。

我们深知选购增稠剂对您的产品至关重要，因此我们一直以来都保持着严格的质量控制和优质的服务态度。我们的产品得到了广大客户的认可和好评，成为了众多zhiming食品企业的shouxuan。

如果您还有其他相关需求或疑问，欢迎随时联系我们的销售人员。江苏东聚生物科技有限公司期待与您合作，为您提供zhuoyue的产品和服务。