

厂家直销羧甲基纤维素钠 诚信经营 质量保证

产品名称	厂家直销羧甲基纤维素钠 诚信经营 质量保证
公司名称	上海蒙究实业有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 工业级:工业级
公司地址	上海市金山区石化卫清西路1391号第12幢3410室
联系电话	13917028007

产品详情

上海蒙究实业有限公司优质生产商，羧甲基纤维素钠的厂家电话，羧甲基纤维素钠的cas号，羧甲基纤维素钠的粘度，羧甲基纤维素钠上海羧甲基纤维素钠最新报价，羧甲基纤维素钠的价格，羧甲基纤维素钠的作用，羧甲基纤维素钠总代理，羧甲基纤维素钠厂家最新报价，羧甲基纤维素钠的添加量，欢迎全国新老客户致电洽谈。

英文sodium carboxymethyl cellulose大分子量： 约17000（n约100）分子式： $C_6H_7(OH)_2OCH_2COONa$

概述：是天然纤维素经化学改性后得到的纤维衍生物，是重要的水溶性聚合物之一。

性状：cmc为白色粉末，无臭、无味、无毒。cmc是一种大分子化学物质，能够吸水膨胀，在水中溶胀时，可以形成透明的粘稠胶液，在酸碱度方面表现为中性。固体cmc对光及室温均较稳定，在干燥的环境中，可以长期保存。

特性：

- 1.吸湿特性，其吸湿程度与大气温度和相对湿度有关，当到达平衡后，就不再吸湿。
- 2.cmc水溶液具有优良的粘结、增稠、乳化、悬浮、成膜、保护胶体、保持水分、抗酶解以及代谢惰性性能。
- 3.cmc水溶液与锡、银、铝铅、铁、铜及某些重金属相遇时，会发生沉淀反应；cmc水溶液与钙、镁、食盐共存时，不会产生沉淀，但会降低cmc水溶液的粘度。cmc水溶液遇到酸时，会析出酸式cmc沉淀。但耐酸型cmc对酸溶液具有一定的抵抗力。
- 4.溶解性：cmc水溶液与水溶性动物胶、甘油乙二醇、山梨醇、阿拉伯胶、果胶以及可溶性淀粉等水溶液，均能互混共溶。cmc固状物在丙酮、苯、乙酸酯类、蓖麻油、玉米油、花生油、甲醇、乙醇、氯仿、三氯乙烷，汽油、甲乙酮、甲苯、二甲苯、松节油等物质中不能溶解。

用途：增稠剂，稳定剂，乳化剂。

1.cmc在食品中的应用

食用cmc具有增稠、乳化、赋形、保水、稳定等作用。在食品中添加cmc，能够降低食品的生产成本、提高食品档次、改善食品口感，还能够延长食品的保质期，是食品工业理想的食品添加剂，可广泛用于各种固体和液体饮料、罐头、糖果、糕点、肉制品、饼干、方便面、卷面、速煮食品、速冻风味小吃食品及豆奶、酸奶、花生奶、果茶、果汁等食品的生产之中。

在不同的食品中，cmc具有不同的用途和用量。

2.cmc在医药行业的用途：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。

3.cmc在其它工业中的应用：

a.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。

b.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。

c.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、可弯曲性能明显提高；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最佳，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，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，特别是永久性的抗皱整理，给织物带来耐久性的变化。

d.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。

e.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。

f.在造纸行业用作纸张施胶剂，可明显提高纸张的干强度和湿强度及耐油性、吸墨性和抗水性。

g.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。

h.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、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。

注意：(1)本品与强酸、强碱、重金属离子(如铝、锌、汞、银、铁等)配伍均属禁忌。

(2)本品允许摄入量为0~25mg/kg。

cmc的使用方法及禁忌：

1).将cmc直接与水混合，配制成糊状胶液后，备用。在配置cmc糊胶时，先在带有搅拌装置的配料缸内加入一定量的干净的水，在开启搅拌装置的情况下，将cmc缓慢均匀地撒到配料缸内，不停搅拌，使c

cmc和水完全融合、cmc能够充分溶化。在溶化cmc时，之所以要均匀撒放、并不断搅拌，目的是“为了防止cmc与水相遇时，发生结团、结块、降低cmc溶解量的问题”，并提高cmc的溶解速度。搅拌的时间和cmc完全溶化的时间并不一致，是两个概念，一般来说，搅拌的时间要比cmc完全溶化所需的时间短得多，二者所需的时间视具体情况而定。确定搅拌时间的依据是：当cmc在水中均匀分散、没有明显的大团块状物体存在时，便可以停止搅拌，让cmc和水在静置的状态下相互渗透、相互融合。确定cmc完全溶化所需时间的依据有这样几方面：

(1) cmc和水完全粘合、二者之间不存在固 - 液分离现象；

(2) 混合糊胶呈均匀一致的状态，表面平整光滑；

(3) 混合糊胶色泽接近无色透明，糊胶中没有颗粒状物体。从cmc被投入到配料缸中与水混合开始，到cmc完全溶解，所需的时间在10~20小时之间。

2) . 将cmc先与白砂糖等干燥的原料，以干法的形式混合，再投入水中溶解。操作时，先将cmc先与白砂糖等干燥的原料按照一定的比例，放在不锈钢搅拌机中，关上搅拌机的顶盖、使搅拌机内的物料处于密闭状态。接着，开启搅拌机，将cmc和其他原料充分拌和。然后，将拌和的cmc混合物缓慢均匀地撒到装有水的配料缸内，并不断搅拌，后面的操作则可以参照上述的第一种溶解方法进行。

3) . 在液态或者浆状食品中使用cmc时，最好对混合物料进行均质处理，以便取得更加细腻的组织状态和稳定效果。均质时所采用的压力和温度，要根据物料的特性和产品质量要求而定。

4) . 将cmc配制成水溶液之后，最好存放在陶瓷、玻璃、塑料、木制等类型的容器中，不宜用金属容器，特别是铁、铝、铜制容器存放。因为，cmc水溶液若与金属容器长期接触，容易引发变质和黏度降低的问题。当cmc水溶液与铅、铁、锡、银、铝、铜及某些金属物质共存时，会产生沉淀反应，降低溶液中cmc的实际数量和质量。如果不是生产需要，在cmc水溶液中，尽量不要混入钙、镁、食盐等物质。因为，cmc水溶液和钙、镁、食盐等物质共存时，会降低cmc溶液的黏度。

5) . 配置好的cmc水溶液，应尽快用完。cmc水溶液如果长时间存放，既会影响cmc的胶粘性能和稳定性，也会遭受微生物和虫鼠的侵害，从而影响原料的卫生质量。但是，有的增稠剂是淀粉水解产生的糊精、改性淀粉等，它们本身无毒无害，但和白糖一样容易升高血糖，甚至可能导致更剧烈的血糖反应。有的消费者喝了无糖酸奶后血糖反而升高，很可能是由增稠剂引起的，而不是因为牛奶中固有的乳糖成分，因为天然乳糖并不会造成血糖快速升高。因此，在购买无糖产品之前，一定要看清配料表，提防增稠剂对血糖带来的影响。

质量指标：

钠含量 6.5-8.5%

ph值 6.5-8.5

水分 10%

氯化物 1.8%

重金属 0.002%

铁 0.03%

砷 0.0002%

上海蒙究实业有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！
联系人：周丽 021-61720900/60536060 13917028007/13917026856
qq：1317125719 旺旺：mengjiu2015/快乐小天使zsl