

羧甲基纤维素钠 CAS号：9004-32-4

产品名称	羧甲基纤维素钠 CAS号：9004-32-4
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	18.00/kg
规格参数	品牌:飞虎 型号:FH6 飞虎:羧甲基纤维素钠
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：羧甲基纤维素钠 cas号：9004-32-4 gb12493-90

中文名称：羧甲基纤维素钠。英文名称：carboxymethylcellulose分子式：r(n)och2coona

中文别名：羧甲基纤维素钠(食品级);羧甲基醚纤维素钠盐;羧甲基纤维素(im6);羧甲基纤维素钠盐;羧甲基纤维素钠盐800-1200;
羧甲基纤维素钠(cmc);纤维素胶;cmc-工业蚊香级;cmc-建筑涂料级;cmc-石油级;cmc-食品级;cmc-洗涤级;羧甲纤维素;羧甲基纤维素;cmc

又称：羧甲基纤维素钠盐，羧甲基纤维素，cmc，carboxymethyl，cellulose sodium,sodium salt of caboxy methyl cellulose)是当今世界上使用范围最广、用量最大的纤维素种类。

性状：本品为纤维素羧甲基醚的钠盐，属阴离子型纤维素醚，为白色或乳白色纤维状粉末或颗粒，密度0.5-0.7克/立方厘米，几乎无臭、无味，具吸湿性。易于分散在水中成透明胶状溶液，在乙醇等有机溶媒中不溶。1%水溶液pH为6.5~8.5，当pH>10或<5时，胶浆粘度显著降低，在pH=7时性能最佳。对热稳定，在20℃以下粘度迅速上升，45℃时变化较慢，80℃以上长时间加热可使其胶体变性而粘度和性能明显下降。易溶于水，溶液透明；在碱性溶液中很稳定，遇酸则易水解，pH值为2-3时会出现沉淀，遇多价金属盐也会反应出现沉淀。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

在食品工业中的应用：FAO和WHO已批准将纯CMC用，国际标准的安全摄入量(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、融化稳定性，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，近年来，在葡萄酒生产中应用羧甲基纤维素钠的研究也已开展。

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。有人经基础及动物实验证明CMC是安全可靠的抗癌药载体。用CMC作膜材料，研制的中药养阴生肌散的改造剂型——养阴生肌膜，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，该膜防止创面感染，与纱布敷料无明显差异，在控制创面组织液渗出与创面快速愈合上，此膜明显优于纱布敷料，并有减轻术后水肿和创面刺激作用。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最佳处方，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明显提高。丁哌卡因因为强效局部***，但它中毒时有时可产生较为严重的心血管副反应，故临床上在广泛应用丁哌卡因的同时，对其毒性反应的防治研究一直较为重视。药剂学研究显示，CMC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。

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。