

厂家低价批发羧甲基淀粉钠，食品级羧甲基淀粉钠

产品名称	厂家低价批发羧甲基淀粉钠，食品级羧甲基淀粉钠
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三 商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司AAAAA级生产企业，羧甲基淀粉钠的CAS号，羧甲基淀粉钠的粘度，羧甲基淀粉钠的价格，羧甲基淀粉钠的作用，羧甲基淀粉钠广东总代理，羧甲基淀粉钠的添加量，羧甲基淀粉钠用于食品、快餐食品、糕点、糖浆等,增稠剂、乳化剂、稳定剂,各种食品添加剂的首选.欢迎新老客户

羧甲基淀粉钠(CMS-

Na)是变性淀粉的代产品，属醚类淀粉，是一种水溶性阴离子高分子型化合物。它无味、无毒、无臭。英文：Carboxymethyl starch sodium (CMS) 含量99% 分子式：[C₆H₇O₂(OH)₂OCH₂COONa]_n

性质：通常使用的是它的钠盐,又称(CMS-Na) 形状: 白色或黄色粉末,无臭、无味、无毒、热易溶、热稳定。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,在酸中不稳定,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,具有增稠、悬浮、乳化、分散等多种性能。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,广泛应用于建筑、食品等工业部门,被誉为"工业味精"。是CMC的替代产品。与CMC不同的是,本品水溶液在酸性条件下(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。?t
例将水加入本品中充分搅拌可完全溶解。或先用少量乙醇润湿后,再用水溶解效果更好。特性及用途: 分散、乳化、粘结、保水、保护胶体等多种性能。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,广泛应用于石油、纺织、日化、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。本品水溶液会被空气中的细菌部分分解(产生 -

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。

溶解方法:根据所需浓度,按比例将水加入本品中充分搅拌可完全溶解。或先用少量乙醇润湿后,再溶解。
羧甲基淀粉钠(CMS)是一种用羧甲基醚化的变性淀粉,它无味、无毒、不易霉变、易溶于水。应用于乳化、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)。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。此外,CMS在用来制造低热值的食品也可以获得理想的效果。