

食品级高粘度羧甲基淀粉钠 (CMS)

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 食品级高粘度羧甲基淀粉钠 (CMS) |
| 公司名称 | 烟台金昱变性淀粉有限公司 |
| 价格 | 13500.00/吨 |
| 规格参数 | 主要有效成分:改性淀粉 级别:食品级 品牌:金昱 |
| 公司地址 | 中国山东烟台市牟平区政府大街802号 |
| 联系电话 | 0-5354708885 18660050607 |

产品详情

| | | | |
|--------|------------------|--------|---------------|
| 主要有效成分 | 改性淀粉 | 级别 | 食品级 |
| 品牌 | 金昱 | 有效物质含量 | 100 (%) |
| 产品规格 | 高粘度 | 执行标准 | Q/YJY001-2010 |
| 主要用途 | 增稠、崩解、成膜、增加筋力、吸水 | | |

本公司为专业生产羧甲基淀粉钠(cms)的企业,已有十多年生产经验,可根据各用户的不同使用要求,提供相应级别产品.竭诚欢迎联系我们,并愿提供样品供试用. 本公司羧甲基淀粉钠 (简称cms) 是由淀粉羧甲基化而成的淀粉醚化衍生物。它在常温下即可水溶, 形成无色透明的粘稠液体、具有乳化分散性、固体分散性、不腐败、无毒害, 是一种流动性渗透性、增稠、增粘、保水、疏油效果均佳的新型食品助剂, 可单独使用或与其它增稠剂拼混使用, 广泛用于果茶、果酱、罐头调味品、酸奶、冰淇淋、奶油、面包、糕点、挂面、方便面等食品的加工中, 同时也可以用来做牙膏、印染、烟草、医药等行业助剂, 起到增稠、稳定、乳化、保水、粘合、改性等作用, 可显著提高食品质量、口感及风味, 安全、无毒、无副作用, 是新一代的食品助剂, 被称为“工业味精”。 我公司生产的羧甲基淀粉钠, 系按新工艺制取而成, 由于工艺设计先进, 原料选用严格, 因此所制成产品中, 淀粉葡萄糖单元被均匀羧甲基化, 性能稳定、质量可靠, 其耐温、耐酸、耐降解效果均有显著提高, 其性能、使用方式均优于其同类产品羧甲基纤维素钠 (cmc), 价格大幅度降低, 极受用户欢迎。