

食品级高粘度高透明羧甲基纤维素钠CMC高取代度

产品名称	食品级高粘度高透明羧甲基纤维素钠CMC高取代度
公司名称	山东恒诺纤维素有限公司
价格	19.00/KG
规格参数	产地:山东 粘度:1200 纯度:99.5
公司地址	山东省滨州市邹平县好生街道办事处宗家村西
联系电话	0543-4502585 13854372565

产品详情

在面条加工中使用羧甲基纤维素钠，因其增稠、粘结、强力分散和保水的特性，并且其水溶液能够形成一种网络结构形的胶体，粘结力非常强，所以，在方便面的坯料中加入羧甲基纤维素钠，可以缩短捏合、搅拌时间，操作相对来说也比较方便，易于成型，增加面条的韧性和强度，减少折头，进而提高面条的优级品率。羧甲基纤维素钠的水溶液一般与天然胶体不同，添加后可以使面条内部的组织均匀和稳定，而且表面光洁，经过80 的水浸泡4-5分钟，面条就会柔软，并且口感滑爽有筋道，经过100的水浸泡5分钟，也不会糊，口感也是如此。油炸型方便面的节约用油和延长保质期是方便面生产中的关键指标，添加羧甲基纤维素钠的油炸型方便面，不仅改善面条的结构筋度，还能够提高面团的含水量，况且羧甲基纤维素钠溶液具有亲水、疏油的特性，能够在面条的表面形成一层薄膜，所以可以有效降低油炸方便面的含油量。

在面包中使用羧甲基纤维素钠，因其具有乳化功能，能够与面团中的淀粉络合，不仅可以改变面包的内部组织，还可以使面团的加工机械性及面团吸水性能增加，使烘烤的面包蜂窝均匀、体积增大、表面光亮，还可以阻止面包中糊化的淀粉老化回生，延长面包的保鲜期。这是由于羧甲基纤维素钠是一种高分子量的纤维素衍生物，其分子链中有大量的亲水基团，保障了它的亲水性和复水性。对高温较为稳定，可以纺织面包烘培中变瘪。在饼干和薄饼类生产中加入羧甲基纤维素钠，可以改善面粉的粉质组织，调整面粉筋度，使其成型好，破碎率低，光洁，改善口感。另外在速冻面食和点心中，也广泛使用。

冰激凌是我们夏天依赖的解暑佳品，羧甲基纤维素钠作为冷饮生产中的重要增稠剂，对冰激凌的质量起到了决定性的作用。加入羧甲基纤维素钠之后，在提高混合液粘度的基础上，可以防止混合液之中的脂肪上浮，提高混合液整个体系的均匀性，有效控制大颗粒冰晶的数量，增加冰激凌的抗融化性能，改善口感，使色泽光鲜，体积增加。同时可以减少固态原料的使用量，降低成本。

从冰激凌一下子过度到葡萄酒，这个跨度有点大。不过我相信有些人因为冰激凌的能量太高，而不会太青睐与它，相比葡萄酒，更能够体现一个人的雅兴。葡萄酒重要的是什么，就是澄清度。浑浊的

口感较差，那么羧甲基纤维素钠在葡萄酒的应用中所起的作用机理是什么呢，一般来讲会使葡萄酒中的酒石酸盐的成盐平衡保持稳定，同时又形成复合物，即酒石酸氢钾复合物，也是保持平衡。

提到饮料不得不说一下奶制品，越来越丰富，从早先的纯奶到现在越来越喜欢喝酸奶，对我个人而言，我更看重的是口感。没错，我有几个客户是做酸奶的，聊多了就明白了其中的一些应用机理，羧甲基纤维素钠在凝固型的酸奶中添加可以防止成品保质期内乳清析出而且可以改善酸乳结构。因为羧甲基纤维素钠带负电荷，且具有较好的热稳定性，可以用作稳定剂，还可以在PH值为4-5的时候与酸奶中的蛋白质结合成分散系，在酸性条件下凝固且不沉淀。相对来讲，羧甲基纤维素钠对乳酸饮料的稳定性影响还是非常大的，不仅仅取决于羧甲基纤维素钠的平均取代度和聚合度，还要考虑羧甲基在无水葡萄糖单个分子上的分布，以及无水葡萄糖分子间的分布差异。因其具有一定的热稳定性和耐酸性，且不影响发酵剂的活力、不增加饮料粘度、防止乳清析出改善酸乳结构的优点，其用量在逐年增加。

在食品中羧甲基纤维素钠CMC可以应用于饮料行业，例如在豆奶中，可以起乳化和悬浮的作用。使用量一般为0.3%-0.5%。在人工甜味剂的使用中，常以少量人工甜味剂加入水中，此时，水溶液无糖水那样的粘稠性。因此，人工甜味剂常与羧甲基纤维素钠CMC并用，添加于水果馅头的汁液中。羧甲基纤维素钠CMC还可以用作啤酒的泡沫稳定剂，使泡沫丰富持久，改善口感。CMC还在水果，蔬菜以及茶叶的保鲜，和酱油、果冻和果酱中广泛应用。果汁中使用CMC，可以使果汁悬浮，还可以消除瓶颈处形成的油环，改变人造甜食的不良口味。

冷冻甜食行业，非常重视羧甲基纤维素钠的分散性，还有一个不容忽视的特点就是，羧甲基纤维素钠与其他稳定剂一样，能够有效控制冰晶的产生，使冷冻甜食的组织更加均匀，即便是反复冷冻、融化，都能够保持甜食的稳定，当然这不是指外形的稳定。通常添加量比较小，主要是考虑优良的口感。在可以提高冰激凌的膨胀度，改进溶化速度，并可以在运输和存储过程中控制冰晶的大小和生长，使用量按照总量的0.5%配比，因CMC的分散性比较好，并且具有控制冰晶生成的特性，十分稳定，哪怕是反复冷冻，都不会有什么变化。在低脂肪的牛奶雪糕和冰激凌中，羧甲基纤维素钠混合15%的卡拉胶，可以防止冰冻前混合物分离，如果脂肪含量提高，羧甲基纤维素钠的用量就应该增加，以此获得滑腻的结构。在冰冻奶制品中，一般推荐羧甲基纤维素钠的加量约为2%，主要是用作稳定剂。糖浆中加量为0.75%-1%。随着科学技术的发展，现在推出植物物质可以代替奶脂肪，用于人造甜食，此行业也开始广泛使用羧甲基纤维素钠，举个例子来说，山梨糖醇可以代替冰激凌中的糖。

此外在新行业食品保鲜中也有很突出的应用，在这里就不过多的阐述了。因为羧甲基纤维素钠有如此多的优点，渐渐成为一种理想的食品添加剂，又因其来源丰富，价格便宜，其发展前景也是非常乐观。