羧甲基淀粉钠(1公斤/袋)

产品名称	羧甲基淀粉钠(1公斤/袋)
公司名称	长沙市雨花区日成晟食品添加剂厂
价格	50.00/千克
规格参数	主要有效成分:羧甲基淀粉钠（CMS-Na） 级别:食品级 有效物质含量:98（%）
公司地址	长沙市雨花区黎托乡潭阳村9组黄和平房屋
联系电话	86-073188284326 13787199599

产品详情

主要有效成分	羧甲基淀粉钠（CMS-Na）	级别	食品级
有效物质含量	98（%）	产品规格	1公斤/袋
主要用途	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。		

我厂大量供应羧甲基淀粉钠，1公斤/袋。

长沙市日成晟食品添加剂厂

手机：13787199599

qq：54991275

联系人：周工

羧甲基淀粉钠(cms)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。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、热易吸潮。溶于水形成胶体状溶液，对光、热稳定。不溶于乙醇、乙醚、氯仿等有机溶剂。

本品水溶液在碱中较稳定，在酸中较差，生成不溶于水的游离酸，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。

本品与羧甲基纤维素（cmc）有相似的性能，具有增稠、悬浮、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，广泛用于石油、

纺织、日化、卷烟、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。在某些领域可替代聚乙烯醇。

与cms不同的是，本品水溶液会被空气中的细菌部分分解（产生α-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，再用水溶解效果更好。