

郑州宏兴食品级增稠剂羧甲基纤维素钠作用

产品名称	郑州宏兴食品级增稠剂羧甲基纤维素钠作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	24.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂, 稳定剂, 乳化剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

羧甲基纤维素钠 CMC 24元/公斤 25公斤/袋 型号：FVHP FHP

作用：增稠剂，稳定剂，乳化剂 CAS:9004-32-4

【产品性状】

羧甲基纤维素钠为白色粉末，无臭、无味、无毒。CMC是一种大分子化学物质，能够吸水膨胀，在水中溶胀时，可以形成透明的粘稠胶液，在酸碱度方面表现为中性。固体CMC对光及室温均较稳定，在干燥的环境中，可以长期保存。

【产品用途】羧甲基纤维素作用：增稠剂，稳定剂，乳化剂。

1.羧甲基纤维素钠在食品中的应用:食用羧甲基纤维素钠具有增稠、乳化、赋形、保水、稳定等作用。在食品中添加CMC，能够降低食品的生产成本、提高食品档次、改善食品口感，还能够延长食品的保质期，是食品工业理想的食品添加剂，可广泛用于各种固体和液体饮料、罐头、糖果、糕点、肉制品、饼干、、卷面、速煮食品、速冻风味小吃食品及豆奶、酸奶、花生奶、果茶、果汁等食品的生产之中。

在不同的食品中，羧甲基纤维素钠具有不同的用途和用量。在牙膏中用作增稠剂，其用量在5%左右。

H．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、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。

【产品特性】

1.羧甲基纤维素钠吸湿特性，其吸湿程度与大气温度和相对湿度有关，当到达平衡后，就不再吸湿。

2.羧甲基纤维素钠水溶液具有优良的粘结、增稠、乳化、悬浮、成膜、保护胶体、保持水分、抗酶解以及代谢惰性等功能。

3.羧甲基纤维素钠水溶液与锡、银、铝、铁、铜及某些重金属相遇时，会发生沉淀反应；羧甲基纤维素钠水溶液与钙、镁、食盐共存时，不会产生沉淀，但会降低羧甲基纤维素钠水溶液的粘度。羧甲基纤维素钠水溶液遇到酸时，会析出酸式CMC沉淀。但耐酸型CMC对酸溶液具有一定的抵抗力。

4.溶解性：羧甲基纤维素钠水溶液与水溶性动物胶、甘油、乙二醇、山梨醇、阿拉伯胶、果胶以及可溶性淀粉等水溶液，均能互混共溶。CMC固状物在苯、乙酸酯类、蓖麻油、玉米油、花生油、甲醇、乙醇、三氯乙烷，汽油、甲乙酮、甲苯、二甲苯、松节油等物质中不能溶解。

【产品注意】羧甲基纤维素钠本品与强酸、强碱、重金属离子（如铝、锌、汞、银、铁等）配伍均属禁忌。

（2）本品允许摄入量为0～25mg/kg。

型号：食品级 包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：白色粉末 【产品名称】羧甲基纤维素钠、CMC

【产品概述】羧甲基纤维素钠是天然纤维素经化学改性后得到的纤维衍生物，是重要的水溶性聚合物之一。

【产品贮存】羧甲基纤维素钠贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。