

羧甲基纤维素钠价格 羧甲基纤维素钠生产厂家

产品名称	羧甲基纤维素钠价格 羧甲基纤维素钠生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:羧甲基纤维素钠生产厂家 型号:食品级 产地:河北羧甲基纤维素钠厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

羧甲基纤维素钠简介：

【产品名称】羧甲基纤维素钠、CMC

【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性能。

3.羧甲基纤维素钠水溶液与锡、银、铝铅、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。

【产品用途】羧甲基纤维素钠 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。

【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。

【使用方法及禁忌】

羧甲基纤维素钠（1）.将羧甲基纤维素钠直接与水混合，配制成糊状胶液后，备用。在

配置羧甲基纤维素钠糊胶时，先在带有搅拌装置的配料缸内加入一定量的干净的水，在开启搅拌装置的情况下，将羧甲基纤维素钠缓慢均匀地撒到配料缸内，不停搅拌，使羧甲基纤维素钠和水完全融合、羧甲基纤维素钠能够充分溶化。在溶化羧甲基纤维素钠时，之所以要均匀撒放、并不断搅拌，目的是“为了防止羧甲基纤维素钠与水相遇时，发生结团、结块、降低羧甲基纤维素钠溶解量的问题”，并提高羧甲基纤维素钠的溶解速度。搅拌的时间和羧甲基纤维素钠完全溶化的时间并不一致，是两个概念，一般来说，搅拌的时间要比羧甲基纤维素钠完全溶化所需的时间短得多，二者所需的时间视具体情况而定。确定搅拌时间的依据是：当羧甲基纤维素钠在水中均匀分散、没有明显的大的团块状物体存在时，便可以停止搅拌，让羧甲基纤维素钠和水在静置的状态下相互渗透、相互融合。确定羧甲基纤维素钠完全溶化

【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。