

## 羧甲基淀粉钠价格 羧甲基淀粉钠生产厂家

产品名称	羧甲基淀粉钠价格 羧甲基淀粉钠生产厂家
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:羧甲基淀粉钠生产厂家 型号:食品级 产地:河北羧甲基淀粉钠厂家
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

羧甲基淀粉钠简介：

产品名称：羧甲基淀粉钠

性状：淀粉状白色粉末，无臭无味。常温下溶于水，形成胶体状溶液。搅拌下易溶于水，也可先用乙醇湿润后再加入水中。

不溶于甲醇、乙醇及其他有机溶剂，溶于水，水溶液呈微酸性，浓度为1的水溶液pH=6.77.0。

2水溶液粘度（25）mpa.s 800-1200 300-800

钠含量（Na）4-5.5 4.5-6.5

取代度D.S 0.35-0.5 0.4-0.6

PH值（1水溶液）6.5-8.5 8.0-11.5

氯化物（NaCl计）1.8-3.0 6.0-7.0

重金属（Pb计）0.002

铁（Fe）0.03

砷 ( As) 0.01

## 羧甲基淀粉 ( CMS ) 主要用途

### 一、食品级羧甲基淀粉钠

是羧甲基醚化的变性淀粉，它无味、无毒、不易酶变、易溶于水。应用于不同的食品中表现出增稠、悬浮、乳化、稳定、保形、成膜、膨化、保鲜、耐酸和保健等多种功能，性能优于羧甲基纤维素 ( CMC ) 是取代CMC的佳产品。广泛应用于牛奶、饮料、冷冻食品、快餐食品、糕点、糖浆等产品。CMS在生理学上是惰性的，没有热值，因此用来制造低热值的食品也可以获得理想的效果。

限量：可用于冰淇淋 ( 0.2%0.5% ) ；防止面包老化 ( 0.05%0.2% ) 。