

# 羧甲基淀粉钠 羧甲基淀粉钠

产品名称	羧甲基淀粉钠 羧甲基淀粉钠
公司名称	河南明瑞食品添加剂有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	主要有效成分:羧甲基淀粉钠 级别:食品级 品牌:国产
公司地址	中国 河南 郑州市 郑州市南三环北、花寨路西19幢
联系电话	86 0371 66831966 13526703889

## 产品详情

主要有效成分	羧甲基淀粉钠	级别	食品级
品牌	国产	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	25	执行标准	国标
主要用途	增稠剂	CAS	有

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。羧甲基淀粉钠(cms-na)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。它无味、无毒、不易霉变、易溶于水。

### 羧甲基淀粉钠

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-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。?title]溶解方法: 根据所需浓度，按比