

供应各种规格的CMC 羧甲基纤维素

产品名称	供应各种规格的CMC 羧甲基纤维素
公司名称	淄博联技甜味剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	类别:羧甲基纤维素 产品等级:优级品 用途:各种规格的CMC
公司地址	临淄区东环路东侧
联系电话	0533-6099680 13561630043

产品详情

类别	羧甲基纤维素	产品等级	优级品
用途	各种规格的CMC	含量	99 (%)
产地/厂商	淄博联技化工有限公司	执行质量标准	API 13A / ISO 13500
包装规格	25KG/袋		

dynacel® 食品级cmc

dynacel® 食品级cmc可以用来取代明胶，琼脂和海藻酸钠，其主要性能为增稠剂，乳化剂，成型剂和稳定剂。在食品生产中应用可以帮助降低成本，提高品质，改善口感，延长货架期，是食品工业中必不可少的食品添加剂。dynacel® 食品级cmc被广泛应用于冷冻食品，糖果，饼干，肉制品，小吃，面条，方便食品，冰激凌及各种类型的饮料，乳品和酒类生产。液体饮料：在液体饮料中添加dynacel® 食品级cmc可以帮助提高悬浮性，保持色泽鲜艳，并延长货架期。乳酸酸饮料：添加dynacel® 耐酸型cmc能提高溶液稳定性，防止分层析出，改善口感，提高品质和耐温性。乳品：主要应用于豆奶，花生奶，杏仁奶等。添加dynacel® 食品级cmc可以帮助提高悬浮性，乳化性和稳定性，冷冻食品（冰激凌）：添加dynacel® 食品级cmc可以有效减少结晶，抵抗融化，使口感爽滑，提高白度，帮助成型。面制品：面包中添加dynacel® 食品级cmc可以帮助成型，减少碎屑，保持新鲜及水分，延长货架期。面条及方便面中添加dynacel® 食品级cmc可以增加强度，改善口感，节省用油量，帮助控制成本。饼干及月饼中添加dynacel® 食品级cmc可以调节面粉韧性，改善结构，帮助成型，防止破碎，另其外观爽滑光泽，改善风味及口感。在月饼生产中，在其表面添加dynacel® 食品级cmc或者溶液，可以抑制霉菌，保持水分使其松软，改善外观，延长货架期。酱料及调料dynacel® 食品级cmc适用于酱料及调料例如花生酱，芝麻糊，杏仁酱等作为酱料的基础原料，dynacel® 食品级cmc易溶于冷水或者热水，口感好，它能提高人工甜味剂的口感。dynacel® 食品级cmc的稳定性要远好于淀粉。各类调味品在盐，酸中的良好稳定性及增稠，稳定功能使dynacel® 食品级cmc适合在各类调味品中使用发挥增稠剂和稳定剂的作用。例如蚝油，酱油，果酱，花生酱和芝麻酱等。同时也起到改善结构，色泽，风味及口感的作用。

工业级cmc dynacel® 工业级cmc广泛应用于建筑工业例如水泥，建筑涂料，陶瓷行业和纺织业等。

dynapac®pac 在石油领域的应用

dynapac®hv 在采油泥浆中用作粘度调节剂。dynapac®lv在泥浆中用作降低滤失。dynapac®pac在采油领域中不同的地质环境下可以提高产出。

dynacel®cmc 在牙膏中的应用

在牙膏生产中dynacel®cmc对于粘结和成型有显著的作用。良好的替代能力，优越的耐盐性和耐酸性，使牙膏制品出条光泽，光滑。同时起到保湿，清香，易清洗和耐高温的效果。

dynacel®cmc 应用于烟草领域dynacel®cmc作为粘合剂在制烟过程中可以降低成本。此外，dynacel®cmc可以作为粘合剂，用于粘贴卷烟纸。dynacel®cmc 应用于制药领域dynacel®cmc作为增稠剂、稳定剂、保水剂，可以用于液体药浆领域；也可以作为保水剂和分散剂粘合药物；在药片当中作为分解剂控制药物。在注射过程中，dynacel®cmc可以用做乳化剂来使用。dynacel®cmc

应用于纺织领域在纺织领域，dynacel®

cmc作为成膜剂来取代谷物可以使面料更光滑，柔软，耐穿。使用dynacel®cmc制成的棉布，重量轻、防止发霉和颜色退化并适于储存。在丝绸印制过程中，可以用做印刷剂。dynacel®cmc

应用于建筑领域在建筑领域，dynacel®cmc可以用做粘合剂和成型剂。它可以让产品外观更好看、防止断裂、出现裂缝，不起泡；它可以增加产品的粘合度，更容易成型，增强拉伸力2-3倍。在产品的釉面添加dynacel®cmc，可以提高扩张力，提高釉面和陶瓷的粘接力。dynacel®cmc

应用于化妆品领域dynacel®cmc 作为增稠剂、分散剂、悬浮剂和稳定剂，应用在化妆品行业。它的出现能够起到众多作用：增稠、成泡、稳定、乳化、分散、粘合、成膜、保水等。在固体和粉末化妆品中加入dynacel®cmc，可以起到分散、悬浮、稳定等作用。在液体和乳化状化妆品中加入dynacel®

cmc，可以起到增稠、分散、溶液均一等效果。dynacel®cmc

应用于造纸领域在造纸的过程中,使用dynacel®

cmc可以提高纸张的坚硬度、伸张力、不易碎、耐磨、质地均一等特性。使用说明dynacel®cmc通常以其水溶液的状态使用。一般用一个高速搅拌器来加速他的溶解。具体步骤如下：一，将冷水或热水放到容器中。二，一边加入cmc，一边持续搅拌。三，高速搅拌，最终使其完全溶解。dynacel®cmc有其稳定的特性。cmc溶液适于储存在陶瓷、玻璃、塑料、木制容器，但不要储存在金属容器中，特别是重金属容器，因为长时间储存在重金属容器中，cmc的粘度会破坏、降低。

欢迎与我们联系！tel：0532-55578071http：[http：//www.unitechchn.com](http://www.unitechchn.com)-mail：lance.li@unitechzibo.com