

CarboximetilCelulosa (CMC)



Modelo : CMC

CarboximetilCelulosa (CMC)

Fabricante : -

La Carboximetilcelulosa conocido como CMC, es un compuesto orgánico, en polvo, derivado de la celulosa, usado en la Industria alimenticia, farmacéutica y cosmética. Es soluble en agua, en grados de pureza más altos se emplea como aditivo alimenticio, por su carácter hidrofílico, buenas propiedades para formar películas, alta viscosidad, comportamiento adhesivo, sirve como estabilizador por sus principales característica: sin sabor, incoloro, inodoro, no tóxico, es un gran aditivo permitido por la Unión Europea y la FDA.

Usos y Aplicaciones

El CMC tiene diversas aplicaciones y es usado como espesante, estabilizante, pero también como producto de relleno, fibra dietética y emulsificante. Su aplicación en la industria de alimento como agente auxiliar; en los batido, helados, cremas y natas, como auxiliar para formar geles en gelatinas y pudines, como espesante en aderezos y rellenos, como agente suspensor en jugos de frutas, como coloide protector en emulsiones y mayonesas, como agente protector para cubrir la superficie de las frutas y estabilizador en productos listos para hornear. Debido a que el CMC no es metabolizado por el cuerpo humano ha sido aprobada su utilización en los alimentos bajos en calorías.

Origen: Europa, Usa, China, Colombia.

Presentación: Sacos de 25 Kg

Disponibilidad: Este producto ha sido agregado en nuestro catalogo el miércoles 28 mayo, 2014