



Food

CMC-CARBOSSIMETILCELLULOSA

Caratteristiche Generali

La **carbossimetilcellulosa (CMC)** è un derivato della cellulosa in cui alcuni gruppi ossidrilici sono sostituiti con carbossimetili.

Addensante che trova largo impiego nell'industria alimentare per il suo carattere idrofilo, per la sua viscosità, per la proprietà di formare film resistenti ai grassi, per l'ottima resa come stabilizzante ed incollante.

Facilmente solubile in acqua, collante e filmogeno, prolungata stabilità delle soluzioni, prodotto non-tensioattivo, prodotto non-schiumogeno, ecologico e completamente biodegradabile, è emulsionante e addensante, resiste agli agenti chimici e fisici e all'azione degli enzimi putrefattivi.

Come additivo alimentare (E466) si usa in particolare come addensante in succhi di frutta, emulsionante in marmellate e salse, stabilizzante nei confronti dei grassi nei gelati.

Dosaggio e modo d'uso

0,2 - 1% Stabilizzante in emulsioni

1 - 3% Gel acquosi

Si consigliano prove preliminari di laboratorio in base al campo di utilizzo.

Sciogliere preferibilmente in acqua calda per una migliore dissoluzione.

Confezioni e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 Kg, sacchi da 25 Kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore.

Teme l'umidità.

Rev.14/03.2019

