

Carboximetilcelulosa (CMC)

La carboximetilcelulosa de sodio (CMC) es un polímero polisacárido derivado de la celulosa de la madera. Se obtiene por la reacción de la celulosa natural con ácido monocloroacético e hidróxido de sodio para formar la sal sódica de CMC.

Es completamente soluble en agua fría y caliente e insoluble en la mayoría de los diversos disolventes orgánicos. Es compatible con los tensoactivos aniónicos y catiónicos.

Se produce en diversos grados comerciales crudos y en grados de pureza más altos por lo que tiene una amplia variedad de aplicaciones industriales como:

- Agente espesante en detergentes.
- Viscosificante y reductor de filtrado en lodos de perforación de alto contenido de sólidos.
- En la industria alimenticia como espesante en postres, mermeladas, jaleas, fruta estabilizada, salsas picantes, sopas, caldos, bebidas, refrescos en polvo, jarabes y sales de fruta.
- En los helados mejora el cuerpo, la textura y el rendimiento, además controla la formación de cristales de hielo.
- En productos empanizados, reduce la absorción de aceite.
- En los productos de panificación controla la viscosidad de la masa, mejora la calidad de la miga, la retención de humedad, el volumen de la masa y la textura.
- En las pastas dentales funciona como estabilizante, espesante y ligante.
- En champúes y productos espumosos estabiliza la viscosidad y espuma y es compatible con tensoactivos aniónicos y no iónicos.
- En cremas y lociones estabiliza la emulsión y funciona como espesante y emoliente.

Presentación:

Sacos de papel multicapas (3) de 25 Kg. c/u. Se embarca en tarimas de madera con 40 sacos c/u, recubierta de plástico termoencogible calibre 600 y 4 flejes de ½”.