

МКЦ микрокристаллическая целлюлоза



Дніпропетровськ, Україна

Целлюлоза (Е-460) выступает как стабилизатор (вещество-текстуратор), а также как эмульгатор, препятствующий слеживанию и комкованию продуктов питания. В справочной литературе упоминается как микрокристаллическая целлюлоза (МКЦ).

Микрокристаллическая целлюлоза — порошкообразная не волокнистая модификация природной целлюлозы является пищевым ингредиентом, с помощью которого можно уменьшать калорийность пищи, не теряя при этом ее органолептические свойства. МКЦ устраняет энергетическую избыточность диеты, что способствует нормализации обмена веществ, профилактике новообразований, снижению риска инфаркта миокарда и инсульта и т. д.

применение микрокристаллической целлюлозы

МКЦ применяется в качестве наполнителя в лекарственных препаратах, в косметической и фармацевтической промышленности, как загуститель красок, при производстве керамики и огнеупорных материалов.

Как пищевая добавка МКЦ применяется в:

* Хлебобулочные и кондитерские изделия

* Мороженое

* Соусы

* Низкокалорийные молочные продукты

* Фильтрующий материал для продуктов

В медицине:

* Наполнитель лекарственных препаратов

* Адгезивные стоматологические материалы

* Санитарные салфетки

* Косметические препараты крема, эмульсии, красители

В химической промышленности:

* Загуститель

* Получение пористых материалов

* Керамика

* Сорбенты

* Резина и полиуретаны

* Сварочные электроды

* Битумные термостойкие покрытия

Способ упаковки: 25-ти кг. картонные ящики

Price: Договірна

Тип оголошення:

Торг: --

Продам, продаж, продаю

AvizInfo.com.ua

1/2

