Creative Enzymes®

微結晶セルロース

Cat. No. EXTZ-761

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	微結晶セルロースは、精製された部分的に脱重合されたセルロースで、白色で無臭、無味の結晶粉末として現れ、孔のある粒子で構成されています。これは、食品、化粧品、製□業界で広く利用されており、粒子サイズや水分含量の違いにより、特有の特性や□用範□が生まれます。食品業界では、微結晶セルロースは食物繊維として機能し、健康促進製品に最適な機能性添加物として、エマルジョンやフォームを安定させ、高温でも安定性を維持し、全体的な液体の安定性を向上させることができます。さらに、□物キャリアや制御放出マトリックス材料としても機能します。

製品情報

形態	白色の結晶性粉末
***CAS*登□番号**	9004-34-6
分子式	$(C_6H_{10}O_5)_n$