

## Spickzettel CMC

### Ganz offiziell:

*CMC - Carboxymethylcellulose (CMC) ist eine modifizierte Pflanzen Cellulose.*

*Carboxymethylcellulose wird als Waschmittelzusatz, Bindemittel, Verdicker, Papierleimungsmittel, Schutzkolloid und in Bohrspülungen bei Erdölbohrungen eingesetzt. Sie ist in der EU als Lebensmittelzusatzstoff der Nummer E466, in USA durch 21CFR 182.1745 zugelassen.*

*Cellulosederivate spielen neben den vielen technischen Anwendungen auch im Alltag eine wichtige Rolle. So werden sie im Lebensmittelbereich und vielen Kosmetikprodukten sowie pharmazeutischen Anwendungen eingesetzt.*

*CMC verbessert die Konsistenz bei vielen Lebensmitteln, etwa bei Speiseeis (Reduktion der Eiskristallbildung), Mayonnaisen, Saucen, Fruchtmassen, Gelee.*

*Bei Backwaren wird die Stärkeretrogradation verzögert und damit das Altbackenwerden, bei Trockenprodukten wird die Stabilität erhöht und die Rehydratisierbarkeit verbessert.*

Quelle: Wikipedia

- ♥ erhältlich im Fachhandel für Tortenbedarf
- ♥ Spezialtip: Kukident extrastark Haftpulver in der Drogerie. (100% CMC) NICHT Haftpulver von einer anderen Firma verwenden, weil diese noch Zusatzstoffe enthalten!



- ♥ Wird in Fondant eingeknetet, um ihm die Flüssigkeit zu entziehen, damit er (schneller) aushärtet
- ♥ Zu Herstellung von Zuckerkleber, mit dem man Deko ankleben kann