



• Carboximetilcelulose de sódio - CMC

Mensagem da Diretoria

“É com grande satisfação que a Denver recebe esse prêmio, especialmente nesse momento em que também comemora a conquista da certificação FSSC 22000. Esse reconhecimento reforça a percepção de que a empresa está evoluindo a cada dia. E por falar em evolução, evoluir para a Denver significa mais do que simplesmente investir. Evoluir representa principalmente o estabelecimento de relações fortes e verdadeiras com o mercado mediante a construção de parcerias com nossos clientes. Esse é o principal objetivo da empresa, e esse prêmio mostra que esse objetivo está sendo atingido”.

A Empresa

A Denver Especialidades Químicas, uma empresa do Grupo Formitex, é a única fabricante brasileira de carboximetilcelulose de sódio grau alimentício. Produz e comercializa CMCs de diversos tipos há mais de 40 anos para os mercados interno e externo. Sua planta industrial está localizada no município de Cotia, na Grande São Paulo.

Além da produção do CMC, essa unidade também conta com alguns laboratórios de aplicação de produtos, principalmente para os segmentos alimentos, tintas, detergentes, creme dental e fluidos de perfuração, além de uma planta piloto para desenvolvimento ou ajustes de novos produtos.



Os Produtos

Carboximetilcelulose, ou carboximetilcelulose de sódio, ou simplesmente CMC, é um derivado aniônico de celulose, um éter celulósico fisiologicamente inerte (não calórico). É solúvel em água quente ou fria e insolúvel em solventes orgânicos e compatível com a grande maioria das gomas não iônicas em largas faixas de concentração.

As principais funções do CMC, com base no GSEA (*Codex General Standard for Food Additives*), são espessante, estabilizante, umectante, agente de revestimento, agente de volume, emulsificante, agente de endurecimento e gelificante.

O CMC grau alimentício produzido pela Denver, uma empresa certificada ISO 9001 e FSSC 22000, é comercializado com a marca DENVERCEL FG. Seu portfólio conta com produtos de variadas características para atender todas as aplicações que tradicionalmente fazem uso do CMC. Isso, porém, não impede ou restringe a realização de modificações de produtos, ou desenvolvimento de novos, para atender necessidades específicas dos clientes.



Evoluir com valores sustentáveis faz parte da nossa história.

Para o segmento de alimentos, a Denver Especialidades Químicas produz diversos tipos de CARBOXIMETILCELULOSE DE SÓDIO (CMC) Denvercel® de alta pureza:

Funções:

Espessante, inibe o crescimento de cristais de gelo, melhora a textura, estabilizante, agente de suspensão, controla a sinérese, retentor de água, melhora a percepção do sabor, ligante, lubrificante e auxiliar de extrusão.

Aplicações:

Sorvetes, congelados, achocolatados, panificação, recheios, coberturas, sucos, bebidas em pó, molhos e condimentos, embutidos cárneos, alimentos dietéticos, xaropes, queijos fundidos e rações animais.

Uma empresa do Grupo Formitex | www.denverespecialidades.com.br

Estrada Fernando Nobre, 650 • Cotia-SP • Brasil • 06705-490
(+55 11) 4613-2770 / (+55 11) 4613-2771 • vendas@denverespecialidades.com.br

