

目次

高取代度羧甲基淀粉的合成与性能研究

张晓东,刘馨

青岛大学化工系 青岛;266071

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 制备取代度为 0.92的羧甲基淀粉。并对其作结构确认和形貌观察,对照海藻酸钠对其粘度及性能进行测试。

关键词 [淀粉](#) [氯乙酸](#) [粘度](#) [羧甲基淀粉](#) [合成](#) [性能](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

张晓东

作者个人主页: 张晓东;刘馨

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(108KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“淀粉”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [张晓东](#)

· [刘馨](#)