

# 河南桐柏马兰牌食品添加剂碳酸氢钠99小苏打

产品名称	河南桐柏马兰牌食品添加剂碳酸氢钠99小苏打
公司名称	廊坊市华辰化工有限公司
价格	1670.00/吨
规格参数	品牌:马兰 规格:食品级 产地:河南
公司地址	廊坊市安次区仇庄乡小王务村(注册地址)
联系电话	0187-33616000 15930620915

## 产品详情

食品添加剂碳酸氢钠、河南桐柏马兰牌小苏打、马兰牌食品级碳酸氢钠、99食品级小苏打——廊坊华辰化工厂现货供应、下氮即送、质检齐全

小苏打简介

食用小苏打

有别于工业用碱的**纯碱**

(碳酸钠)和小苏打(碳酸氢钠)，小苏打是由纯碱的**溶液**或结晶吸收**二氧化碳**

之后制成的。所以，小苏打在有些地方也被称作**食用碱**

(粉末状)。小苏打呈固体状态，圆形，色洁白，易溶于**水**。

单盐分为：**正盐**、**酸式盐**、**碱式盐**，碳酸氢钠是**强碱**与**弱酸**中和后生成的**酸式盐**，溶于水时呈现**弱碱性**。

在大批量生产馒头

、油条等食品时，常常苏打粉融水拌

入面中，热后分解成碳酸钠、**二氧化碳**

和水，二氧化碳和水蒸汽溢出，可致食品更加蓬松，碳酸钠残留在食品中。比如北方俗称中的"碱馍"，添加过量的苏打粉是可以品尝出来的。

碳酸氢钠（Sodium Bicarbonate），又称酸式碳酸钠，俗称小苏打及焙用碱等，是一种易溶于水的白色碱性粉末，微有**咸味**。化学性质

受热易分解。在潮湿**空气**中缓慢分解。约在50℃开始反应生成CO<sub>2</sub>，在100℃

全部变为**碳酸钠**。在**弱酸**

中迅速分解，其水溶液在20℃时开始分解出二氧化

碳**碳酸钠**

，到沸点时全部分解。25℃时溶于10份水，约18℃时溶于12份水。其冷水制成的没有搅动的溶液，

对**酚酞**试纸仅呈微**碱性**反应，放置或升高温度，其**碱性**增加。25℃新鲜配制的0.1mol/L水溶

液pH值为8.3。

### 小苏打用途

碳酸氢钠可直接用于电影制片、鞣革、选矿、冶炼、金属热处理，以及用于纤维、橡胶工业等。同时用作羊毛的洗涤剂，以及用于农业浸种等。食品工业中一种应用广泛的疏松剂，用于生产饼干、糕点、馒头、面包等，是汽水饮料中二氧化碳的发生剂；可与明矾复合为碱性发酵粉，也可与纯碱复合为民用石碱；还可用作黄油保存剂。消防器材中用于生产酸碱灭火机和泡沫灭火器。橡胶工业利用其与明矾、碳酸氢钠发孔剂配合起均匀发孔的作用用于橡胶、海绵生产。冶金工业用作浇铸钢锭的助熔剂。机械工业用作铸钢(翻砂)砂型的成型助剂。印染工业用作染色印花的固色剂，酸碱缓冲剂，织物染整的后方处理剂。染色中加入小苏打可以防止纱筒产生色花,以及畜牧业养殖、饲料添加等。