

小苏打 食品级小苏打 工业级小苏打

产品名称	小苏打 食品级小苏打 工业级小苏打
公司名称	潍坊瑞德胜化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东潍坊滨海经济技术开发区
联系电话	15628758233 15628758233

产品详情

有研究表明，对产崽前和喂奶的猪每头每日添喂4-5克小苏打，生产仔猪的成活率可提高5%；在仔猪日粮中添加0.5%的小苏打；能提高仔猪的胃口，日增重提升10%上下；给育肥猪每头每日加喂小苏打3-4克，海化小苏打，料耗可减少10%上下。添加方式

为本将小苏打在少量水里融解，随后添加猪饲料中，搅拌均匀，10-15分钟后再喂。喂养小苏打的常见问题：尽管在饲料中添加小苏打能够提高猪增重，但假如错误操作也会导致影响。当食用盐与小苏打另外运用时，可让猪身体钾离子增加，超出一定量时候造成猪体渗出液钠储留，造成浮肿，及其危害，造成运动障碍。因此在添加小苏打时，应降低食用盐的需求量。此外，在应用小苏打时还应留意下列事宜：小苏打不稳定，在湿冷自然环境极易溶解，小苏打，不适合久置；随时使用随加，留意混和匀称；添加量随饲料组成，喂养水准而异，使用量不适合过大，一般饲料中添加量以0.5%下列为宜；小苏打为碱性物质，应防止与酸碱性药品搭配应用，包含C、液酸、类、等，以防造成无效。

什么是小苏打

小苏打即碳酸氢钠，又叫酸式碳酸du钠，属酸式盐，化学式为 NaHCO_3 。人们通常只知道可以用它来发面包、制汽水和做灭火剂。

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。此特性可使其作为食品制作过程中的膨松剂。碳酸氢钠在作用后会残留碳酸钠，使用过多会使成品有碱味。

小苏打俗称“面起子”、“苏打粉”、“重曹”，白色细小晶zhi体，工业级小苏打，在水中的溶解度小于碳酸钠。化学名称叫碳酸氢钠 NaHCO_3

为弱碱性物质，可以抑制真菌的生长。还可当作制作面包的发酵剂。家庭生活中是发面用的，即当面已发酵后有酸性，就适当地用一些小苏打就能去掉酸味，起到综合作用。

- 1、去除果蔬残留:用小苏打水清洗水果、蔬菜，可有效去除其残留;烫青菜前加一点小苏打，可以防止叶绿素流失，烫好的青菜不会变黄变黑。
- 2、煮海带时加点小苏打加速软化。
- 3、炒洋葱的时间长了，山东小苏打，会失去原味，而炒的时间短、太快了，又使其不柔软。如果先用少许小苏打捞一下，不论炒、煮，甚至炸都能使其柔软，而且食后容易消化。
- 4、剖鱼时如不小心把鱼胆弄破了，只要在胆汁污染过的地方涂上一点小苏打，然后反复用清水清洗，就可以把鱼肉上的苦味冲去。
- 5、油炸面拖黄鱼、鲜虾或排骨时，在面粉糊里和上一点小苏打，吃起来又松又脆。因为小苏打受热后分解，会产生大量的二氧化碳气体，使油炸面糊里留下许多气孔。
- 6、新鲜的水果容易霉烂变质，这是霉菌、乳酸菌及许多细菌在作怪。由于它们害怕生活在碱性的环境中，因此只要把新鲜又没有破损霉烂的水果放进 1%浓度的小苏打水溶液中浸泡 2 分钟，然后捞出晾干，装进食用塑料袋里密封起来，便可保存较长的时间。同样，要保存鸡蛋或鸭蛋，也可采用这个方法。
- 7、炒老牛肉前，先用加有少量小苏打的水浸渍，捞出控干再上浆，烹炒后肉丝会变嫩;炒牛肉丝时，把新鲜的牛肉切成细丝后，放在稀薄的小苏打溶液中拌一下，炒出来的牛肉纤维疏松，吃起来又嫩又香。

小苏打-食品级小苏打-工业级小苏打由潍坊瑞德胜化工有限公司提供。潍坊瑞德胜化工有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事山东小苏打的作用，山东小苏打生产厂家，山东小苏打的用途的厂家，欢迎来电咨询。