

小苏打刷牙会使牙齿变白吗 小苏打 鲁九化工

产品名称	小苏打刷牙会使牙齿变白吗 小苏打 鲁九化工
公司名称	山东鲁九化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市滨海区鸢都大厦二期办公楼二层231号
联系电话	15610601002 15610601002

产品详情

目前国内的小苏打厂分三种：一种是外购纯碱生产小苏打的企业，小苏打刷牙会使牙齿变白吗，小苏打作食品添加剂用。还有一种就是大规模生产和管理好的纯碱企业附设小苏打厂，再就是天然碱的小苏打厂。我公司销售的就是纯碱企业附设小苏打厂。

近几年国内小苏打的质量相较以前有所提高。但是目前天然碱的小苏打问题主要是氯化物的含量控制不好，一般在0.1-0.3%，氯化物含量相对较高，而纯碱附设小苏打厂的氯化物含量能够达0.05%以下，可以达到一级品的要求，一些企业的小苏打产品质量虽然好，成品在澄清度、铁含量也都能达到，但是溶解过后用滤纸滤过后也会有明显的铁锈以及不溶物的痕迹。质量始终不能满足一些特殊客户的要求。因此相比较来说还是纯碱厂附设小苏打厂的小苏打点，也更受消费者的喜爱。综上所述，针对我国小苏打目前的生产状况以及质量水平，我们应加大技术改进力度，不断提高工艺技术和现代化生产装置。同时扩大规模生产和开发精细化及高附加值的小苏打品种，实现产量与质量的同步提升。

小苏打简介

碳酸氢钠，俗称小苏打，白色细小晶体，在水中的溶解度小于碳酸钠。它也是一种工业用化学品，低毒。固体50 以上开始逐渐分解生成碳酸钠和水，270 时完全分解。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---钠在作用后会残留碳酸钠，小苏打，山东小苏打生产厂家，使用过多会使成品有碱味。

小苏打与纯碱本质区别：

首先：在组成上不同。食用纯碱的化学名称叫做碳酸钠（ Na_2CO_3 ），小苏打是什么，小苏打的化学名称叫做碳酸氢钠（ NaHCO_3 ）。

第二：在碱性上不同。小苏打水显弱碱性，纯碱水显碱性。

第三：在热稳定性上不同。食用纯碱的热稳定性比小苏打的热稳定性强。

第四：在对肉类的使用方法上两者表现不同。食用纯碱能促进肉质软化，缺点是有股难闻的碱味，小苏打可破坏肉质纤维结构，使肉质松软膨胀，鲜嫩爽滑。

第五：从外观上不同。小苏打是白色细小晶体。纯碱是白色粉末。

第六：在制作面食上不同。食用纯碱刺激性较大，蒸馒头。小苏打作用比较温和。适量使用无刺激性。可以让食物蓬松多孔口感更好

第七：日常生活中食用纯碱和小苏打表现的不同。食用纯碱不可以直接入口的，小苏打在我们的日常生活中如果胃不舒服，可以直接食用，泡打粉和小苏打的差别，有一定的效果。

碳酸氢钠受热能做食品膨松剂的原因是：受热后分解出二氧化碳气体，使馒头产生蜂窝。

碳酸氢钠在50℃以上迅速分解，在270℃时完全失去二氧化碳，在干燥空气中无变化，在潮湿空气中缓慢分解。既能与酸反应又能与碱反应。与酸反应生成相应的盐、水和二氧化碳，与碱反应生成相应的碳酸盐和水。

碳酸氢钠固体在50℃以上开始逐渐分解生成碳酸钠、水和二氧化碳气体，常利用此特性作为制作饼干、糕点、馒头、面包的膨松剂。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。

扩展：

碳酸氢钠气固相碳化法将碳酸钠置于反应床上，并用水拌好，由下部吸入二氧化碳，碳化后经干燥、粉碎，即得成品。

在食品加工中，它是一种应用的疏松剂，用于生产饼干、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。

小苏打刷牙会使牙齿变白吗-小苏打-鲁九化工由山东鲁九化工有限公司提供。山东鲁九化工有限公司在无机盐这一领域倾注了诸多的热忱和热情，鲁九化工一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张经理。同时本公司还是从事潍坊氯化镁，山东氯化镁厂家，氯化镁价格的厂家，欢迎来电咨询。