

# 保险粉 食品级保险粉 连二亚硫酸钠

产品名称	保险粉 食品级保险粉 连二亚硫酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	14.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:漂白剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

### 1.产品特点：

连二亚硫酸钠，也称为保险粉、次亚硫酸钠，是一种白色砂状结晶或淡黄色粉末化学用品，熔点300（分解），引燃温度250，不溶于乙醇，溶于氢氧化钠溶液，遇水发生强烈反应并燃烧。

### 2.作用与用途：

保险粉广泛用于纺织工业的还原性染色、还原清洗、印花和脱色及用作丝、毛、尼龙等织物的漂白，由于它不含重金属，经漂白后的织物色泽鲜艳，不易退色。在各种物质方面，保险粉还可用于食品漂白，诸如明胶、蔗糖、蜜等，肥皂、动(植)物油、竹器、瓷土的漂白等。保险粉还可应用于有机合成，如染料、药品的生产里作还原剂或漂白剂，它是适合木浆造纸的漂白剂。而且在水处理和污染控制方面可将许多重金属离子如Pb<sup>2+</sup>，Bi<sup>3+</sup>等还原为金属，还可用于保存食物水果等。但是由于保险粉存在的诸多危险性，它的很多用途倾向于用更加安全，易于储存与运输的二氧化硫替代。

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05%。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。