

# 广东供应湖南湘虹97焦亚硫酸钠 食品添加剂焦亚硫酸钠

产品名称	广东供应湖南湘虹97焦亚硫酸钠 食品添加剂焦亚硫酸钠
公司名称	广州双羊化工有限公司
价格	.00/吨
规格参数	产地品牌:湖南湘虹 含量:97% 级别:食品级
公司地址	广州市天河区体育东路140-148号2803-2810自编B98
联系电话	13760839978

## 产品详情

焦亚硫酸钠，广东供应湖南湘虹97焦亚硫酸钠 食品添加剂焦亚硫酸钠。

产品介绍：

焦亚硫酸钠的保质期是6个月。放久了结并、结块了是不能再用的了，因为变质了。因为焦亚硫酸钠受潮易氧化成硫酸钠。焦亚硫酸钠为白色或黄色结晶粉末或小结晶，带有强烈的SO<sub>2</sub>气味，比重1.4，溶于水，水溶液呈酸性，与强酸接触则放出SO<sub>2</sub>而生成相应的盐类,久置空气中，则氧化成硫酸钠，故该产品不能久存。高于150摄氏度，即分解出SO<sub>2</sub>。

产品用途：

食品工业：用作防腐剂、抗氧化剂、面粉改良剂。

印染工业：用作棉布漂白后的脱氯剂、棉布煮炼剂。

制革工业：用于皮革处理，能使皮革柔软，丰满、坚韧，具有防水、抗折、耐磨等性能。

感光工业：用作显影剂等。

焦亚硫酸钠注意事项：

焦亚硫酸钠可用于食物的漂白跟防腐，但由于焦亚硫酸钠对人体有较大的损伤，所以其用量要严格限定。可是，仍然有些不法商户向食品中大量添加焦亚硫酸钠用来漂白，这会对使用者的健康产生损害。但是经过加工食品使用焦亚硫酸钠，只要经过浸泡洗净使用50度C温水浸泡2次，可以降低含硫量约92%。并不是所有食品是直接吃下肚，都需洗浸在食用。

湖南湘虹焦亚，食品级焦亚硫酸钠，防腐剂焦亚硫酸钠，广州焦亚硫酸钠供应。