

# 碳酸氢钠厂家 食品小苏打 发酵粉 食品级 现货直发 免费拿样

产品名称	碳酸氢钠厂家 食品小苏打 发酵粉 食品级 现货直发 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	6.00/千克
规格参数	品牌:碳酸氢钠厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡 道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

1.用作食品工业的发酵剂、汽水和冷饮中二氧化碳的发生剂、黄油的保存剂。可直接用作制药工业的原料。还可用于电影制片、鞣革、选矿、冶炼、金属热处理、纤维、橡胶及农业浸种等。同时还用作羊毛的洗涤剂、泡沫灭火剂、浴用剂等。

2.碱性剂：膨松剂。常与碳酸氢铵配制膨松剂用于饼干、糕点。在小麦粉中的添加量20g./kg。可与柠檬酸、酒石酸等配制固体清凉饮料的发泡剂(产生CO<sub>2</sub>)。因系无害的弱碱性剂，洗涤蔬菜时添加约0.1%~0.2%可使绿色稳定。单用时，因受热分解呈强碱性，用于面包时会带黄色，并破坏小麦中维生素，好与磷酸氢钙等酸性物质合用。尚可用于食品烫漂、去涩味。因其能使pH值上升，故可提高蛋白质的持水性，促使食品组织细胞软化，促进涩味成分溶出。对羊奶有去膻作用(用量10~20mg/kg)。