

食品发热包组成成分及含量检测

产品名称	食品发热包组成成分及含量检测
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	配方检测:周期：10d 小样配制:配方升级 工艺诊断:模仿配制
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

食品发热包成分分析，食品发热包组成成分配比检测，食品发热包各成分含量检测

{食品发热包概述}

食品发热包是一种利用化学发热原理，以稻壳、铝、氯化铁、活性炭等材料为主要成分的产品，可使食品、饮料等在短时间内发热加热，用于野外活动、旅行、军事野营等场合。

食品发热包的优点是体积小、重量轻、便于携带，使用方便。食品发热包适用于野外活动、旅行、露营、户外烧烤、急救等场合。同时，食品发热包还可以作为火种，帮助野外生存者起火烧水、烹饪食物等。

{食品发热包组成成分}

食品发热包主要成分包括以下几种：

1. 稻壳：稻壳是一种轻便的材料，具有良好的保温性能和空气渗透性，能够促进化学反应的发生，产生大量的热量。
2. 铝：铝是一种金属元素，能够与空气中的氧气反应，形成氧化铝，并释放出大量的热量。

3. 氯化铁：氯化铁是一种化学品，能够与稻壳、铝等材料发生反应，产生热量，并促进稻壳的自燃。

4. 活性炭：活性炭可以吸附氧气和水分，防止空气过于潮湿而影响化学反应的进行。

中科溯源小知识：以上几种成分混合在一起，在受到氧气的刺激后，就会发生化学反应，释放出热量，使食品达到加热的效果。同时，食品发热包还包含一定量的水分和其他添加剂，以保证反应的均匀发生和产品的稳定性。