

鑫正经贸 小苏打图片 宝鸡小苏打

产品名称	鑫正经贸 小苏打图片 宝鸡小苏打
公司名称	青州鑫正经贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青州市东夏镇小赵务村南
联系电话	13793692067 13793692067

产品详情

肉里放食用小苏打起膨松剂的作用，可致食品更加蓬松。

性质

碳酸氢钠为白色晶体。25 时溶于10份水，约18 时溶于12份水。其水溶液因水解而呈微碱性，小苏打批发，常温中性质稳定，受热易分解，在50 以上逐渐分解，在440 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。

潍坊中启合化工有限公司提供。生产经营元明粉、焦亚硫酸钠、小苏打、白炭黑、纯碱

碳酸氢钠在水中的溶解度小于碳酸钠。

白色粉末或单斜晶结晶性粉末，无臭、味咸、易溶于水，但比碳酸钠在水中的溶解度小，不溶于乙醇，小苏打图片，水溶液呈微碱性。受热易分解。在潮湿空气中缓慢分解。固体50 以上开始逐渐分解生成碳酸钠、二氧化碳和水，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，小苏打多少钱，溶于水时呈现弱碱性。常利用此特性作为食品制作过程中的膨松剂。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。

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。可直接用作制药工业的原料、作羊毛的洗涤剂、泡沫灭火剂、浴用剂、碱性剂、膨松剂等。

1.碳酸氢钠可直接作为制药工业的原料，用于胃酸过多。2.用于生产饼干、糕点、馒头、面包等，是汽水中二氧化碳的发生剂，宝鸡小苏打，尚可用于食品烫漂、去涩味。3.可与明矾复合为碱性发酵粉，也可与纯碱复合为民用石碱；4.消防器材中用于生产酸碱灭火器和泡沫灭火器。5.印染工业用作染色印花

的固色剂，酸碱缓冲剂，织物染整的后方处理剂。染色中加入小苏打可以防止纱筒产生色花。

鑫正经贸(图)-小苏打图片-宝鸡小苏打由青州鑫正经贸有限公司提供。鑫正经贸(图)-小苏打图片-宝鸡小苏打是青州鑫正经贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。