

食用小苏打 食品级 碳酸氢钠(小苏打)

产品名称	食用小苏打 食品级 碳酸氢钠(小苏打)
公司名称	新联信实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 名称:碳酸氢钠(小苏打) 原产地/生产商:湖南
公司地址	泉州市丰泽区温陵新城芙蓉阁1101号
联系电话	86 0595 22599888 15059548172

产品详情

型号	食品级	名称	碳酸氢钠(小苏打)
原产地/生产商	湖南	用途级别	工业级
含量	99.5 (%)	品牌	三九牌
执行质量标准	国标	CAS编号	259-98-6

英文名：sodium bicarbonate; sodium hydrogen carbonate; baking soda

化学名称：碳酸氢钠

分子式：nahco₃学名：碳酸氢钠，又称重碳酸钠或酸式碳酸钠俗名：小苏打、焙烧苏打、发酵苏打和重碱等

性状：白色单斜晶体

密度：2.20

产品性质：白色结晶粉末、无臭、味咸、溶于水，不溶于乙醇，溶液呈弱碱性，可以抑制真菌的生长，加热则放出二氧化碳，遇酸剧烈分解主要用途：原本是用来当作制作面包的发酵剂。主要用于食品发酵、制药、制革、选矿、冶炼、灭火剂、饲料添加剂、螺旋藻养殖、日化、橡胶、染料、石油、环保等领域。

小苏打-优点

1. 小苏打放置于空气中，具有除去臭味、吸收湿气的功能，放久了之后，还可以拿来当做清洁剂。2. 由于小苏打原本是用来做面包的发酵剂，是可以食用的，所以添加清水中拿来擦地时，不必担心化学物质的残留。3. 不会对皮肤造成任何刺激，所以不戴手套，也可以安心使用。