广州南先红木棉食品添加剂碳酸氢钠膨胀剂小苏打

产品名称	广州南先红木棉食品添加剂碳酸氢钠膨胀剂小苏打
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:广州红木棉 含量:99.5% 级别:食品添加剂
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

小苏打、碳酸氢钠、广州南先小苏打，食品级添加剂碳酸氢钠，红木棉小苏打，食品膨胀剂小苏打，广州南先红木棉食品添加剂碳酸氢钠膨胀剂小苏打。

产品介绍：

广州南先小苏打是一种食品级添加剂碳酸氢钠红木棉小苏打，用作食品膨胀剂。它是一种无色、无味、带碱性的白色粉末。广州南先小苏打主要由纯碳酸氢钠制成小苏打膨胀性能，在烘焙食品中应用广泛。

广州南先小苏打是由广州红木棉公司生产的一种食品级添加剂，产地品牌为广州红木棉，属于食品添加剂，包装为25KG/包。

广州南先小苏打的应用十分广泛，它可以作为膨胀剂应用于烘焙食品中，比如糕点、蛋糕、面包等，可以使得食品更加松软、蓬松。此外，它还可以用于饮料中，如碳酸饮料等。在食品加工中，广州南先小苏打还具有调节pH值的作用，能够增强食品的酥脆和色泽，提高口感。

????????

??????????????????????????????????????99.5%???25KG/??100???????

?????????

????????????????????????????????????

??????????50??

小苏打与泡打粉都是常用的膨化剂，在烘焙食品中都能够起到膨松的作用。但是它们的成分不同，小苏打是用纯碳酸氢钠制成，而泡打粉则是由碳酸氢钠和酸性物质混合制成的。在使用上，小苏打需要与酵母等其他膨化剂混合使用，而泡打粉可以直接使用。

小苏打可以用于哪些食品中

小苏打可以用于多种烘焙食品中，如蛋糕、面包、饼干等，可以使得食品更加松软蓬松。此外，小苏打还可以用于饮料中，如碳酸饮料等。在食品加工中，小苏打还具有调节pH值的作用，能够增强食品的酥脆和色泽，提高口感。