

小苏打 合肥小苏打 青州鑫正经贸有限公司

产品名称	小苏打 合肥小苏打 青州鑫正经贸有限公司
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

小苏打的分析

方法名称：碳酸氢钠—碳酸氢钠的测定—中和滴定法

应用范围：本方法采用中和滴定法测定碳酸氢钠（ NaHCO_3 ）的含量。

本方法适用于碳酸氢钠的测定。

方法原理：取供试品适量，小苏打价格，加水和硫酸滴定液（ 0.5mol/L ），合肥小苏打，缓缓煮沸使二氧化碳除尽，冷却，加酚酞指示液，用滴定液（ 1mol/L ）滴定，小苏打出售，并将滴定结果用空白试验校正。每 1mL 硫酸滴定液（ 0.5mol/L ）相当于 25.43mg 的 Li_2CO_3 ，计算，即得。

试剂：1. 水（新沸放置至室温）

2. 盐酸滴定液（ 0.5mol/L ）

3. 红-绿混合指示液

4. 基准无水碳酸钠

小苏打的主要用途

用作分析试剂、无机合成、制药工业、酸血症以及食品工业的发酵剂、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、作羊毛的洗涤剂、泡沫灭火剂、浴用剂、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CO₂)。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，尽量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)。作酸度调节剂和化学膨松剂，我国规定可用于各类需添加膨松剂的食品，按生产需要适量使用。

小苏打用途

工业

- 1.日化洗涤用品的原料。用作生产工业碱性洗涤剂，也用作洗涤助剂，同时还用作羊毛的洗涤剂、浴用剂等。
- 2.橡胶工业利用其与明矾、H发孔剂配合起均匀发孔的作用用于橡胶、海棉生产。用作橡胶及塑料酚醛树脂的发泡剂，小苏打供应，还用作聚氯乙烯、的助发泡剂。
- 3.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。
- 4.消防器材中用于生产酸碱灭火剂、泡沫灭火剂、BC干粉灭火剂以及用于煤矿防灭火。

小苏打价格-合肥小苏打-青州鑫正经贸有限公司由青州鑫正经贸有限公司提供。青州鑫正经贸有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。鑫正经贸——您可信赖的朋友，公司地址：山东省青州市东夏镇小赵务村南，联系人：刘经理。