小苏打 碳酸氢钠(小苏打)

产品名称	小苏打 碳酸氢钠(小苏打)
公司名称	嘉兴市南天化工贸易有限公司
价格	2050.00/吨
规格参数	型号:A 名称:碳酸氢钠(小苏打) 原产地/生产商:杭州龙山
公司地址	中国 浙江 嘉兴市 南湖区十八里工业园区富源路
联系电话	86 0573 82618098

产品详情

型号	A	名称	碳酸氢钠(小苏打)
原产地/生产商	杭州龙山	用途级别	食品级
含量	99.9（%）	品牌	江帆
粒度	325（目）	执行质量标准	GB1887-2007
CAS编号	99		

苏打粉又称“ 小苏打 ”、“ 梳打粉 ”或“ 重曹 ”，化学名为“ 碳酸氢钠 ”,化学式是nahco3，又称重碳酸钠或酸式碳酸钠，英文名 baking soda，简称b.s，它是一种易溶于水的白色碱性粉末，在与水结合后开始起作用释出二氧化碳co2，在酸性液体中（如果汁）反应更快，而随着环境温度升高，释出气体的作用愈快。 苏打粉在作用后会残留重碳酸钠，使用过多会使成品有碱味。苏打粉与油脂直接混合时，也会产生皂化，强烈的肥皂味会影响西点的香气和品质，使用时需留意。 苏打粉也经常被用来做为中和剂.在日常生活中，也有很多用途，比如可以直接作为洗涤剂使用，在蒸馒头时加入一些，可以中和发酵过程中产生的酸性物质，同时让你吃到的馒头柔软疏松。 用途很多，在灭火器中，是产生二氧化碳的原料之一；在食品工业中，发酵粉里的一种主要原料；在制造清凉饮料时，也是常用的一种原料；在医疗上，是治疗胃酸过多的一种药剂。