

# 西安工业盐西安销售工业盐厂家西安西宝工业盐厂

产品名称	西安工业盐西安销售工业盐厂家西安西宝工业盐厂
公司名称	西咸新区沣东新城西宝合成材料店
价格	500.00/吨
规格参数	外观:白色颗粒状 含量:99% PH值:7
公司地址	西咸新区沣东新城新军寨11号副1号
联系电话	029-84356245 13309267323

## 产品详情

西安工业盐厂，西安销售工业盐，西安三桥工业盐厂，工业盐在工业上的用途很广，是化学工业的基本原料之一，被称为“化学工业之母”。基本化学工业主要产品中的盐酸、烧碱、纯碱、氯化铵、等主要是用工业盐为原料生产的。那工业盐到底有什么用途呢？一起看下吧！

### 一、工业盐的用途有哪些

工业盐的主要成分是亚硝酸钠。亚硝酸盐就是含有亚硝酸根离子（ $\text{NO}_2^-$ ）的盐。很多的不法商贩把工业用盐当成食用盐添加到商品中，这样会直接对人体造成很大的伤害，那么什么是工业盐呢，他又有哪些用途呢，我们一起来看一下！

工业盐的主要成分是亚硝酸钠，亚硝酸盐是一种常见的物质，是广泛用于食品加工业中的发色剂和防腐剂。它可以用来增色、调味、杀菌。亚硝酸盐有毒，化学性质比较稳定（除亚xiaosuanyin等）。

化学工业中大量使用原盐和加工盐为原料，生产如、漂、烧碱和纯碱等化工产品，是利用盐中主要成分氯元素和钠元素。食用的“盐”和工业上使用的“盐”，都是一样的化学成分，只是用途不同。工业盐人们不能直接食用，但可以用于工业方面的非食用盐，我们统称为工业盐。

工业盐主要用于制碱、制皂业和生产、氢氧化钠、还广泛应用于冶金、制革、制药工业和农牧渔业等。此外，在食品、饲料、皮革、陶瓷、玻璃、肥皂、染料、油脂、矿冶、医药等工业部门以及水处理，制冰冷藏、公路除雪等方面，工业盐都有广泛的用途。

亚硝酸盐是一种常见的物质，是广泛用于食品加工业中的发色剂和防腐剂。它有三方面的功能：一、使肉制品呈现一种漂亮的鲜红色；二、使肉类具有独特的风味；三、能够有害的肉毒杆菌的繁殖和分泌毒素。亚xiaojihuahewu在天然食物中含量很少，却常常潜藏在一些经过加工——腌制、腊制、发酵的食物中。如家庭制作的腌菜、腌肉、咸鱼、腊肉、熏肉、奶酪、酸菜，以及酱油、醋、啤酒等都有可能产生亚xiaojihuahewu。一般来说只要在的食用范围内就不会对人的身体造成伤害，但是如果长期摄入亚硝酸盐，也会引发亚xiaojihuahewu中毒。

我们应该减少亚硝酸盐和亚xiaojihuahewu的危害，一方面要减少摄入量，包括多吃新鲜的蔬菜和肉类；

少吃或不吃腌腊制品、酸菜；不吃腌制时间在24小时之内的咸菜；胡椒和辣椒等调味品与盐分开包装；不喝长时间煮熬的蒸锅剩水。另一方面要阻断亚硝酸盐向亚xiaojihuahewu转化。如低温保存食物，以减少分解和亚硝酸盐生成；多吃一些含维生素c和维生素e丰富的蔬菜、水果以及大蒜、茶叶、食醋等。

## 二、食用盐和工业用盐及粗盐的区别

### 食用盐（nacl氯化钠）

1.食用盐不光含碘，出厂前都经过严格检验，各项指标都符合国家规定食用盐标准.

2.从外观上看，质白，呈细沙状，水分，用手揉捏时不会有凝结感。

### 工业盐（nano<sub>2</sub>亚xiaosuanna）

1.工业用盐不含碘，色泽灰暗，外形多为颗粒状，水分含量大，工业井矿盐外形与食用盐想似，但含有毒物质并不含碘。

2.工业盐主要成分是 $\text{NaNO}_2$ (亚硝酸钠)，是一种强氧化剂，使用了之后能够还原血红蛋白，使其失去携带氧分子的作用。

3.工业盐的主要成分虽然也含钠，但与食盐相比，含有比较多的杂质和重金属，长期食用对人体危害很大。”

4.严格讲：工业盐并不是“盐”，可在有些平民百姓的眼里认为工业用盐也是盐，只不过比食用盐粗糙一些，有时误将其放入炒菜、腌菜中，食入后发生中毒。

5.工业盐是一种化学物质——亚硝酸钠，它除在化学工业应用外，在建筑业上用作钢筋的防锈剂。因亚硝酸钠有咸味，无臭，外形极似食盐、糖等，有些人还把它误加入饮料、糕点中。

## 粗盐

1. 粗盐在提纯之前其中还含有氯化镁，这是某些盐吃起来有涩味的主要原因。
2. “粗盐”是指未精炼的海盐，湖盐或井盐，主要由不法商贩私自销售的，有些人认为散装的大粒结晶的“粗盐”，盐分高，价格便宜，喜欢买来直接食用或用来腌菜等，因此，常常发生中毒，尤其在农村地区多见，有的称为“痺病”。
3. “粗盐”中主要有毒成份为氯化钡，食用后进入人体，主要分布在肌肉中，它是一种肌肉毒，可使中毒人出现面部、四肢样发麻感，肌肉震颤、痉挛、抽搐；严重者肌肉逐渐瘫痪，瞳孔扩大而不能调节，舌肌发音困难；呼吸肌而出现呼吸困难者，随时可因心脏停搏和呼吸肌而死亡。

### 三、如何正确使用食盐

1、少买及时吃。少量购买，吃完再买，目的是防止碘的挥发。因碘酸钾在热、光、风、湿条件下都会分解挥发。

2、忌高温。在炒菜做汤时忌高温时放碘盐。炒菜爆锅时放碘盐，碘的食用率仅为10%，中间放碘盐食用率为60%；出锅时放碘盐食用率为90%；凉拌菜时放碘盐食用率就可以达到。

3、忌在容器内敞口长期存放。碘盐如长时间与阳光、空气接触，碘容易挥发。是放在有色的玻璃瓶内，用完后将盖盖严，密封保存。

4、忌加醋。碘跟酸性物质结合后会被。据测试，炒菜时如果同时加醋，碘的食用率即下降40%~60%。另外，碘盐遇酸性菜（比如酸菜），食用率也会下降。

5、碘盐应妥善保存，装盐的容器应避免阳光直晒、吸潮和高温，碘盐不宜长期存放。应随吃随买。目前食盐中加的碘剂为碘酸钾，碘酸钾比较稳定，但在酸性和二价铁离子存在的环境中易于分解。在炒菜、煮汤时不宜过早放盐，使碘丢失。