

# 马兰小苏打食品级碳酸氢钠食用湖北双环晶昊雪花膨松剂兽用粉

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 马兰小苏打食品级碳酸氢钠食用湖北双环晶昊雪花膨松剂兽用粉           |
| 公司名称 | 广州市纳城化工有限公司                            |
| 价格   | 1.80/千克                                |
| 规格参数 | 品牌:马兰、湖北双环、晶昊、雪花<br>目数:20-80目<br>产地:国产 |
| 公司地址 | 东圃圃兴路中邦商务中心E座208                       |
| 联系电话 | 86 020 28811698 13825082416            |

## 产品详情

碳酸氢钠 (Sodium Bicarbonate)，俗称小苏打[1]，是一种无机化合物，化学式为NaHCO<sub>3</sub>，白色细小晶体，在水中的溶解度小于碳酸钠。

碳酸氢钠是强碱与弱酸中和后生成的酸式盐，溶于水时呈现弱碱性，该特性可使其作为食品制作过程中的膨松剂

### 物理性质

白色粉末状晶体

，或不透明单斜晶系细微

结晶，无臭、味咸，可溶于水，不溶于乙醇。在水中溶解度为7.8g（18℃）、16.0g（60℃）。

### 化学性质

常温下性质稳定，受热易分解

，在50℃以上迅速分解，在270℃时完全失去二氧化碳

，在干燥空气中无变化，在潮湿空气中缓慢分解。既能与酸反应又能与碱反应。与酸反应生成相应的盐

、水和二氧化碳

，与碱反应生成相应的碳酸盐和  
水。除此之外，还能与某些盐反应，与[氯化铝](#)和[氯酸铝](#)发生[双水解](#)，生成[氢氧化铝](#)  
和钠盐还有二氧化碳。

应用领域

制药工业

碳酸氢钠可直接作为制药工业的原料，用于治疗[胃酸过多](#)。

食品加工

在食品制造业中，碳酸氢钠被广泛用作[膨松剂](#)，尤其在[饼干](#)和[面包](#)  
的生产过程中。然而，使用后可能会遗留[碳酸钠](#)，过量使用可能会增加[食品](#)  
的碱性，从而损害风味并使其颜色变为黄  
褐色。此外，它也是[碳酸饮料](#)中产生[二氧化碳](#)  
的关键成分。碳酸氢钠还可以与[明矾](#)  
结合制成碱性发酵粉，或与纯碱结合制成民用[石碱](#)。它还可以作为黄油的[防腐剂](#)。

在处理[蔬菜](#)时，碳酸氢钠可作为果蔬的[护色剂](#)  
。在清洗果蔬的过程中，加入大约0.1%至0.2%的碳酸氢钠可以帮助保持绿色的稳定性。作为果蔬处理剂  
，碳酸氢钠通过煮漂果蔬，能够提高果蔬的[pH值](#)，增强[蛋白质](#)  
的保水能力，促进  
食品组织细胞的软化，并帮助涩味成  
分的溶解。此外，碳酸氢钠对[羊奶](#)有去膻效果，推荐使用量为0.001%至0.002%。

消防器材

用于生产酸碱灭火机和泡沫灭火器。

其他

橡胶工业中可用于[橡胶](#)

- 、海绵生产；冶金工业中可用作浇铸钢锭的助熔剂；机械工业中可用作铸钢（翻砂）砂型的成型助剂；
- 印染工业中可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；医药工业用作制酸剂的原料；还可用作羊毛的洗涤剂以及用于[农业](#)浸种等。