

海化碳酸氢钠 小苏打工业级食品级均有

产品名称	海化碳酸氢钠 小苏打工业级食品级均有
公司名称	山东同舟化工有限公司
价格	2.00/千克
规格参数	
公司地址	张店区房镇镇联通路169号锦尚购物中心6号楼13层1313-A
联系电话	17860955323

产品详情

碳酸氢钠（Sodium bicarbonate），分子式为 NaHCO_3 ，是一种无机化合物，白色粉末或细微晶体，无臭，味咸，易溶于水，微溶于乙醇（一说不溶），水溶液呈微碱性。受热易分解，在潮湿空气中缓慢分解，产生二氧化碳，约50℃开始分解，加热至270℃完全分解 [1]。遇酸则强烈分解，产生二氧化碳。碳酸氢钠广泛应用于化工、医药、食品、轻工、纺织等工业领域以及人们的日常生活，在国民经济中占有重要的地位。

实验室用途

碳酸氢钠可用作分析试剂，还用于无机合成 [5]。可用于配制碳酸钠-碳酸氢钠缓冲溶液，加入少量酸或碱时能保持氢离子浓度不发生显著变化，可保持体系pH值相对稳定 [24]。

工业用途

碳酸氢钠可用于生产酸碱灭火器和泡沫灭火器，在橡胶工业中碳酸氢钠可用于橡胶、海绵生产。在冶金工业中碳酸氢钠可用作浇铸钢锭的助熔剂。在机械工业中碳酸氢钠可用作铸钢（翻砂）砂型的成型助剂。在印染工业中碳酸氢钠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，还可用作羊毛的洗涤剂。

食品加工用途

在食品加工中，碳酸氢钠是一种应用最广泛的疏松剂，用于生产饼干、面包等，但作用后会残留碳酸钠，使用过多会使食品碱度过大而导致风味变劣，色泽黄褐。是汽水饮料中二氧化碳的发生剂；可与明矾复合为碱性发酵粉，也可与纯碱复合为民用石碱；还可用作黄油保存剂。在蔬菜加工中可用作果蔬护色剂。在洗涤果蔬时添加约0.1%~0.2%的碳酸氢钠可使绿色稳定。碳酸氢钠用作果蔬处理剂时，通过对果蔬煮漂，可使果蔬的pH值升高，蛋白质的持水性提高，促进食品组织细胞软化，使涩味成分溶出。此外对羊奶有去膻作用，使用量为0.001%~0.002%。

农牧业用途

碳酸氢钠可用于农业浸种，还能够弥补饲料中赖氨酸含量的不足，将碳酸氢钠溶于少量清水中或拌入精料中给牛饲喂（适量添加），可促进牛的生长，还可明显提高奶牛的产奶量 [5-7]。