

生产厂家 专线物流 食品级十二水硫酸铝钾（钾明矾）食品添加剂 发酵粉 食用膨胀剂

产品名称	生产厂家 专线物流 食品级十二水硫酸铝钾（钾明矾）食品添加剂 发酵粉 食用膨胀剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	3.00/千克
规格参数	硫酸铝钾:99.3% 水分:0.4% 水不溶物:0.1%
公司地址	武汉黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15387013945

产品详情

食品级十二水硫酸铝钾，通常被称为明矾，化学式为 $KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$ ，是一种无机物。它可溶于水，但不溶于乙醇。在食品工业中，明矾具有一定的应用价值，然而，需要注意的是，由于长期食用含铝食品添加剂对人体健康可能产生不良影响，尤其对儿童生长发育和智力有影响，因此国家已经禁止其使用于食品添加剂。

过去，明矾在某些特定食品制作过程中可能有所应用，比如作为膨化剂，在炸油条（饼）或制作膨化食品时，加入小苏打后再加入明矾，可以产生特定的效果。然而，由于其潜在的健康风险，现在的食品制造过程中已不再使用明矾作为添加剂。

除此之外，明矾在其他领域如灭火、缓冲、医学和工业生产中仍有一定的应用。例如，在灭火器中，明矾可以帮助释放出足量的二氧化碳以达到灭火的目的；在硫酸盐镀锌过程中，它可以作为缓冲剂来稳定镀液的pH值；在医学上，明矾因其抗菌、收敛等作用，有时会被用于中医治疗某些疾病；而在工业生产中，明矾可用于制备

铝盐、发酵粉、油漆、鞣料、澄清剂、媒染剂、造纸、防水剂等。

需要强调的是，尽管明矾在多个领域有其应用价值，但在食品领域，尤其是作为食品添加剂，由于其潜在的健康风险，其使用已经受到严格限制甚至禁止。因此，在涉及到食品生产和消费时，应严格遵循相关的食品安全规定，确保食品的安全和健康。