## 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KAI(SO4)2·12H2O,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。