

连云港碳酸氢钠小苏打批发

产品名称	连云港碳酸氢钠小苏打批发
公司名称	连云港锦典化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	中国（江苏）自由贸易试验区连云港片区连云区墟沟镇海滨大道2号阳光国际中心C2401室（注册地址）
联系电话	18082389527

产品详情

用途

碳酸氢钠可直接作为制药工业的原料，用于治疗胃酸过多。还可用于电影制片、鞣革、选矿、冶炼、金属热处理，以及用于纤维、橡胶工业等。同时用作羊毛的洗涤剂，以及用于农业浸种等。食品工业中一种应用很广泛的疏松剂，用于生产饼干、糕点、馒头、面包等，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。消防器材中用于生产酸碱灭火器和泡沫灭火器。橡胶工业利用其与明矾、碳酸氢钠发孔剂配合起均匀发孔的作用用于橡胶、海棉生产。冶金工业用作浇铸钢锭的助熔剂。机械工业用作铸钢(翻砂)砂型的成型助剂。印染工业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。

用作分析试剂、无机合成、制药工业、治疗酸血症以及食品工业的发酵剂、汽水和冷饮中二氧化碳的发生剂、黄油的保存剂。可直接用作制药工业的原料、作羊毛的洗涤剂、泡沫灭火剂、浴用剂、碱性剂、膨松剂。常与碳酸氢铵配制膨松剂用于饼干、糕点。在小麦粉中的添加量20g/kg。可与柠檬酸、酒石酸等配制固体清凉饮料的发泡剂(产生CO)。因系无害的弱碱性剂，洗涤蔬菜时添加约0.1%~0.2%可使绿色稳定。单用时，因受热分解呈强碱性，用于面包时会带黄色，并破坏小麦中维生素，与磷酸氢钙等酸性物质合用。尚可用于食品烫漂、去涩味。因其能使pH值上升，故可提高蛋白质的持水性，促使食品组织细胞软化，促进涩味成分溶出。对羊奶有去膻作用(用量10~20mg/kg)。作酸度调节剂和化学膨松剂，我国规定可用于各类需添加膨松剂的食品，按生产需要适量使用。

蛋鸭

吴灵千等(1998)报道，盛夏季节在蛋鸭日粮中添加0.4%碳酸氢钠，同时把食盐用量由0.3%减少到0.15%，产蛋率提高5.8%，差异显著(P<0.05)；破软蛋率、死亡率下降明显，差异极显著(P<0.01)；饲料报酬提高6.8%差异显著(P<0.05)。

肉鸡

在肉鸡饲料中添加碳酸氢钠0.1%~0.5%，对提高肉鸡胴体等级和增重都有明显效果。英国研究人员报道，用碳酸氢钠代替氯化钠作为肉鸡饲料中的钠源，鸡的饮水量减少，垫料状况得到改善。当日粮含钠量为0.12%~0.28%时，4周龄肉用仔鸡体重，喂碳酸氢钠日粮组为889g，喂氯化钠日粮组为861g，经方差分析差异显著。在肉用仔鸡饲料中添加碳酸氢钠，还能减少死亡率以及降低某些疾病的发病率。Owen（1994）等研究表明，在玉米—豆粕实用日粮中加入碳酸氢钠使日粮碱化，大大降低了腹水症的发生率。在高海拔环境下（模拟3000m海拔高度的低压室内），饲喂基础日粮的肉鸡有42%死于腹水症，而在基础日粮中加入1%碳酸氢钠仅24%的肉鸡死于腹水症，死亡率显著地降低。据Phelps（1989）研究，在每1kg加90g鱼粉的肉鸡饲料中，添加10g碳酸氢钠显著地降低了鸡胃糜烂的发生率。日本山梨县畜产试验场（1990）研究表明，在舍温达28℃以上时，在肉鸡42~63日龄日粮中添加0.63%的碳酸氢钠，其死亡率为4.88%，而未添加组的死亡率为7.85%，从维持鸡体的酸碱平衡考虑，添加碳酸氢钠能减少因热射病造成的死亡。

作用机理

- 碳酸氢钠能中和胃酸，溶解粘液，降低消化液的粘度，并加强胃肠的收缩，起到健胃、抑酸和增进食欲的作用。
- 饲料中添加碳酸氢钠，能补充家禽因热喘息（呼出CO₂过多）造成血液中碳酸盐的减少，从而改善机体的钙代谢。
- 饲料中添加碳酸氢钠能提高磷在蛋禽体内的移动性。为了形成良好的蛋壳，必须使血中维持适宜的磷浓度，碳酸氢钠可使蛋禽血液磷的浓度维持在形成蛋壳所必须合适水平。
- 碳酸氢钠在消化道中可分解放出CO₂，由此带走大量热量，有利于炎热时维持机体热平衡。
- 饲料中添加碳酸氢钠，可提供钠源，使血液保持适宜的钠浓度。蛋鸡饲料中钠在0.14%~0.28%、氯在0.20%~0.24%范围内，钠、氯比例适宜，产蛋率、蛋重、蛋壳形成和饲料效率等指标都较好。很适肉用鸡饲料矿物质水平，钠为0.15%~0.20%，钾为0.80%，氯为0.12%~0.15%。而使用氯化钠很难使饲料中的钠和氯平衡在上述范围内，由于氯化胆碱用量的提高，更加剧了钠、氯的不平衡。

家庭清洁

对洗涤剂过敏的人，不妨在洗碗水里加少许小苏打，既不烧手，又能把碗、盘子洗得很干净。也可以用小苏打来擦洗不锈钢锅、铜锅或铁锅，清洗锅底（把小苏打均匀地撒在烧焦的铝锅底上，随后用水泡一泡，数小时后，锅底上的焦巴就容易擦去了）小苏打还能清洗热水瓶内的积垢。方法是将50克的小苏打溶解在一杯热水中，然后倒入瓶中上下晃动，水垢即可除去。将咖啡壶和茶壶泡在热水里，放入3匙小苏打，污渍和异味就可以消除。

将装有小苏打的盒子敞口放在冰箱里可以排除异味，也可以用小苏打兑温水，清洗冰箱内部。在垃圾桶或其他任何可能发出异味的地方洒一些小苏打，会起到很好的除臭效果。

如果家里养了宠物，往地毯上撒些小苏打，可以去除尿躁味。若是水泥地面，可以撒上小苏打，再加一点醋，用刷子刷地面，然后用清水冲净即可。

在湿抹布上撒一点小苏打，擦洗家用电器的塑料部件、外壳，效果不错。

清洁美容

个人清洁和美容

将小苏打用做除味剂。将一杯小苏打和两匙淀粉混合起来，放在一个塑料容器内，抹在身上散发异味的

部位，可以清除体味。

小苏打是有轻微磨蚀作用的清洁剂。加一点小苏打在牙膏里，可以中和异味，还可以充当增白剂。放一点小苏打在鞋子里可以吸收潮气和异味。

加一点小苏打在洗面奶里，或者用小苏打和燕麦片做面膜，有助于改善肌肤，细腻又去油。尤其油性皮肤导致的痘痘，可定期适量用小苏打调至磨砂膏状洗脸，有利于控油从而祛痘。效果几乎立竿见影。使用小苏打后皮肤要注意保湿。

刮汗毛前，先用小苏打作磨砂膏，在刮毛处摩擦，洗净，能使汗毛更易刮，并且能减少对皮肤的刺激。

在洗发香波里加少量小苏打，可以清除残留的发胶和定型膏。游泳池里的氯会伤害头发，在洗发香波里加一点小苏打洗头，可修复受损头发。

清垢

在热水瓶中倒入浓度为1%的小苏打溶液500克左右，轻轻摇晃，暖瓶中的水垢即可清除掉。除污电熨斗底部有污垢时，可将一条湿毛巾叠成与熨斗底面近似的形状，在毛巾上均匀地撒上一层小苏打粉，然后将电熨斗接通电源，当温度达到100度时，在湿毛巾上来回搓擦，待看不见水蒸气时，再擦掉小苏打粉，电熨斗底部的污垢就除掉了。

祛霉：电冰箱出现霉味时，可用20%浓度的小苏打水擦洗，既可祛除霉味又能除去污垢。

消肿：若被蜂蜇伤，可将小苏打调成糊状涂于患处，有消肿止痛的作用。

褪黄：丝绸衣服熨黄时，可用少许小苏打调成糊状涂于焦黄处，待水蒸发后，再垫上湿毛巾熨烫一下，焦黄痕迹便可消失。

化工原料

碳酸氢钠同时也是我国有名科学家侯德榜先生所采用的制造纯碱的原材料之一，我国仍有近30%的纯碱通过碳酸氢钠受热分解制得。

除臭

小苏打粉末可以吸收空气中的游离酸，而很多食物腐败粪便产生的臭气来自其中的酸，吸收了酸后，会使臭味消除或不明显。可以洒在垃圾桶，厨余上，卫生间等各处。

(1) 猫砂除臭，家庭养猫的家长，可以清除猫砂中的粪便后，洒入一定量的小苏打粉末，搅拌均匀，可以去除猫砂中的臭味，而小苏打本身无味，不会对猫产生影响。

(2) 小苏打洒在猫咪经常厕所附近，用水拖地，一方面可以去除粘结在地面的猫砂，另一方面可以部分杀死地面上的病菌和寄生虫繁殖体，起到少许的消毒清洁作用。

(3) 宠物饮用水中，添加部分小苏打，沉淀自来水24小时，可以吸收自来水中部分氯气和酸性物质，及杀死部分水中的繁殖体。另外经过小苏打调节的水，可为弱碱性。弱碱性水质对消化吸收，活跃肠道有一定好处。