

酒石酸氢钠生产厂家 酒石酸氢钠作用、用途、用量

产品名称	酒石酸氢钠生产厂家 酒石酸氢钠作用、用途、用量
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:酒石酸氢钠生产厂家 型号:食品级/工业级酒石酸氢钠 产地:河北酒石酸氢钠厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口 西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

酒石酸氢钠简介：

1.酒石酸氢钠在食品工业中，塔塔粉用于：

稳定蛋清，提高蛋清的耐热性和体积；防止糖浆结晶；减少蔬菜在煮熟过程中的变色；

常与小苏打（需酸性物质激活）混合，用于制作泡打粉的配方；

常用于用氯化钾作为无钠盐替代品的组合中；姜饼屋糖衣。类似的酸式盐酸式焦磷酸钠，可与塔塔粉混合，因为他们有当作泡打粉的相同功能。

2.酒石酸氢钠家庭使用

酒石酸氢钠可与白醋混合成糊状。这种混合物有时也被错误地当作用白醋和碳酸氢钠（小苏打粉）混合，这样的错误做法会让两者起中和反应，***终生成二氧化碳和乙酸钠。

3.通常酒石酸氢钠也是彩色塑泥的主要成分。