

马兰小苏打 食品级小苏打 食品添加剂 食用小苏打

产品名称	马兰小苏打 食品级小苏打 食品添加剂 食用小苏打
公司名称	桐柏德联商贸有限公司
价格	1720.00/吨
规格参数	品牌:马兰牌小苏打 型号:50公斤/袋 产地:河南桐柏
公司地址	桐柏县大同街北段
联系电话	13507186559

产品详情

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机和泡沫灭火机。橡胶工业利用其与明矾、H发泡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。[4]

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CO₂)。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。