

食用碳酸镁 食用碳酸镁用法 大自然食品科技

产品名称	食用碳酸镁 食用碳酸镁用法 大自然食品科技
公司名称	大自然食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧
联系电话	18563321226

产品详情

碳酸镁生产方式

- 1、由菱镁矿($MgCO_3$)与焦炭混合后焙烧得氧化镁。加水成泥状后，食用碳酸镁，将 CO_2 通入得碳酸氢镁，过滤后，加热滤液得碱式碳酸盐沉淀。
- 2、用小火加热白云石($MgCO_3 \cdot CaCO_3$)，仅使碳酸镁分解后粉碎，在 $0.508 \sim 0.609MPa$ 下使之与水和二氧化碳作用，则氧化镁变为碳酸氢镁而溶解，此时剩下碳酸钙，经过滤、加热而得。
- 3、将等量的结晶硫酸镁和结晶碳酸钠分别溶于10倍量的水中，食用碳酸镁厂商，加热至 $60 \sim 80$ 充分混合，食用碳酸镁用法，在产生 CO_2 气体的同时产生沉淀。过滤出沉淀，与 $70 \sim 80$ 的热水混合，再过滤。重复此洗涤过程，沉淀经充分洗涤后于 $50 \sim 60$ 下干燥。碳酸镁食品配料、食品级碳酸镁

为什么要使用食品添加剂

食品添加剂是食品工业发展的产物，食品添加剂的食用不仅满足加工工艺的需要，更满足人们对口味或营养的需求。

保持或提高食品本身的营养价值，比如高钙饼干、高铁酱油里的营养强化剂；

作为某些特殊膳食食用食品的必要配料或成分，食用碳酸镁订购，比如婴幼儿配方食品中使用的酸度调节剂碳酸钾、碳酸氢钾；

提高食品的质量和稳定性，比如食用油中的抗氧化剂；

食品添加剂使用的作用

碳酸镁食品添加剂满足人们对一些特殊膳食的需求。例如，糖尿病患者越来越多，他们一般不能吃含糖的食品。如何能够既满足糖尿病患者对甜味的喜好，又不造成糖的摄入量增加呢？我国批准的甜味剂就能够起到这种作用。此外，食品添加剂有利于食品加工操作适应机械化、连续化和自动化生产，推动食品工业走向现代化。如：使用乳化剂能使方便面面团中的水分均匀散发，提高面团的持水性和吸水力，有利于蒸煮。

食用碳酸镁-食用碳酸镁用法-大自然食品科技(推荐商家)由大自然食品科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。大自然食品科技有限公司（www.naturefoodtech.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为酸度调节剂较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!