

# 深圳软水盐 软水盐 中盐软水盐销售

产品名称	深圳软水盐 软水盐 中盐软水盐销售
公司名称	中盐工程技术研究院有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津滨海新区于家堡宝策大厦11楼
联系电话	18502299455 18502299455

## 产品详情

盐能阻止削皮的苹果变黑?有点靠谱

盐，是大家再熟悉不过的调味品了，但除了调味外，它在不知不觉中又多了很多神奇的功能！

### 1、盐能阻止削皮的苹果变黑？

有点靠谱。盐水的作用，就是拼命挡住氧气，上海软水盐，如果盐水浓度超过 20%，还能抑制住多酚氧化酶的活性，就能阻止苹果的裸肉变黑了。别泡太久了，否则好好的苹果就变成腌菜了。

### 2、盐能祛除苦瓜的苦味？

是真的！从渗透压的原理来看，苦瓜中的水会流进盐水中，其中的苦瓜皂苷也会随着溶出，所以，苦味儿就减淡了。

### 3、盐能减缓焯菜时的营养流失？

是真的。沸水焯青菜的时候，加入适量的盐，可以让蔬菜软化的速度变快。水溶性营养素的流失也会减少。但焯好之后，凉拌或炒菜时，记得少放盐！

### 4、盐能加速食材解冻？

是真的！盐能降低水的冰点，从而加速解冻。但是要记得提防盐超标，先用流水冲冲再烹调。

## 5、焯水放盐豆腐不易碎？

是真的！高温和盐能加速豆腐表面蛋白质的凝固，让豆腐成型，软水盐，从而挽救它的美貌。所以，烹调豆腐前，不如先用盐沸水焯一下。

## 软水盐的特性及使用指南

### 软水盐特性

- 1、盐的纯度高达99.5%
- 2、坚硬物、赃物及沉淀物使的软水机结垢，
- 3、软水盐形状保持一致，不搭桥、不成坨，保证软水质量和效率：
- 4、软水盐添加了专用添加剂，去除铁离子的能力是一般盐的6倍，能保护设备。

### 软水设备使用指南

一般来说，可以这样计算，树脂量(L)\*160=盐量(克)，软水盐NaCl再生液浓度5-12%；如树脂量10L，一般每次再生为10\*160=1600g即1.6公斤，这个需要根据进水硬度和出水水质的要求。

### 洗涤盐之实际使用范例：

1. 新鲜蔬果或晒干的农产品，经本洗涤盐(需先兑水，深圳软水盐，1000cc的水兑一小匙)浸泡后，不论生吃或煮熟都将比原来美味可口。
2. 干的金针花，因含有漂白剂和残留，甘肃软水盐，浸泡后的水立即变紫黑色，葡萄、莲雾或其他蔬果的残留量愈高，浸泡后的水则愈黑色。
3. 有的蔬果浸泡后的水会变成黄色，如番茄、蔬菜若残留量愈高，则浸泡后的水愈呈黄色。
4. 蔬菜叶已稍枯萎，若浸泡30分钟左右，菜叶又将恢复活力而又竖了起来，可实际试一试。(注：浸泡过久，菜叶仍会再呈枯萎状。)

5. 浸泡过的蔬果，待水份稍为干后，再装入塑料袋内并贮存于冰箱，可延长贮存时间。

深圳软水盐-软水盐-中盐软水盐销售(查看)由中盐工程技术研究院有限公司提供。中盐工程技术研究院有限公司(www.zygcjsy.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。中盐——您可信赖的朋友，公司地址：天津滨海新区于家堡宝策大厦11楼，联系人：闫经理。