

# 马兰牌小苏打 中山小苏打 小苏打

产品名称	马兰牌小苏打 中山小苏打 小苏打
公司名称	广州市天宸化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国广东广州天河区圃兴路128号A316
联系电话	13808848993

## 产品详情

广州市天宸化工有限公司是一家线上线下经营品牌化工原料的贸易型企业，它坐落于华南地区化工原料集散中心广州化工城。本司经销批发的工业白糖、工业红糖、工业面粉、工业葡萄糖、工业葡萄糖酸钠、大苏打、小苏打、水玻璃、畅销消费者市场，品种齐全、价格合理，在消费者当中享有较高的地位。我们的产品从线下与网络平台销售到全国各地，产品质量已得到客户的认可！天宸化工一直以诚为先，以信为本！我们坚信：彼此诚信才能达到合作与共赢！

小苏打（碳酸氢钠）在清除污垢中的用途：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1肿：若被蜂蜇伤，可将小苏打调成糊状涂于患1处，有消1肿止1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，中山小苏打，再垫上湿毛巾熨烫一下，焦黄痕迹便可消失。小苏打（碳酸氢钠）在化工原料中的用途：碳酸氢钠同时也是我国著名侯德榜先生所采用的制造纯碱的原材料之一，我国目前仍有近30%的纯碱通过碳酸氢钠受热分解制得。小苏打马兰牌小苏打，广州市天宸化工

广州市天宸化工有限公司是一家线上线下经营品牌化工原料的贸易型企业，它坐落于华南地区化工原料集散中心广州化工城。本司经销批发的工业白糖、工业红糖、工业面粉、工业葡萄糖、工业葡萄糖酸钠、大苏打、小苏打、水玻璃、畅销消费者市场，品种齐全、价格合理，在消费者当中享有较高的地位。我们的产品从线下与网络平台销售到全国各地，产品质量已得到客户的认可！天宸化工一直以诚为先，以信为本！我们坚信：彼此诚信才能达到合作与共赢！

小苏打（碳酸氢钠）的主要用途：用作分析试剂、无机合成、制药工业、治1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<sub>2</sub>)。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，湖北双环小苏打，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，最好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，马兰牌小苏打，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。小苏打湖北双环小苏打，广州市天宸化工

广州市天宸化工有限公司是一家线上线下经营品牌化工原料的贸易型企业，它坐落于华南地区化工原料集散中心广州化工城。本司经销批发的工业白糖、工业红糖、工业面粉、工业葡萄糖、工业葡萄糖酸钠、大苏打、小苏打、水玻璃、畅销消费市场，品种齐全、价格合理，在消费者当中享有较高的地位。我们的产品从线下与网络平台销售到全国各地，产品质量已得到客户的认可！天宸化工一直以诚为先，以信为本！我们坚信：彼此诚信才能达到合作与共赢！

小苏打在家禽饲料中的用途：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，清洗剂小苏打，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。小苏打食品添加剂小苏打，优势供应，广州市天宸化工

马兰牌小苏打-中山小苏打-小苏打(查看)由广州市天宸化工有限公司提供。广州市天宸化工有限公司(www.tz1288.com)有实力，信誉好，在广东广州的化工产品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进天宸和您携手步入辉煌，共创美好未来！