

食品添加剂碳酸氢钠 食品级小苏打 临沂小苏打

产品名称	食品添加剂碳酸氢钠 食品级小苏打 临沂小苏打
公司名称	潍坊瑞德胜化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东潍坊滨海经济技术开发区
联系电话	15628758233 15628758233

产品详情

小苏打和食用碱的区别

1、成分不同bai

小苏打的成分是碳酸氢钠du，小苏打用于酸碱泡沫灭火器，化学式 NaHCO_3 。

食用zhi碱的成分是纯碱（碳酸钠dao）与小苏打（碳酸氢钠）的混合物。

2、效果不同

在生产馒头、油条等食品时，把苏打粉融水拌入面中，加热后小苏打分解成碳酸钠、二氧化碳和水，二氧化碳和水蒸气溢出，可致食品更加蓬松。

食用碱则用来去除油脂中的哈喇味和发面团的酸味，并可使馒头蓬松洁白。

3、使用方式不同

小苏打的主要成分是碳酸氢钠，食品添加剂碳酸氢钠，碳酸氢钠的性质比较温和，是生活中常见的发泡剂，添加过小苏打的食物可以直接食用。

食用碱是碳酸钠和碳酸氢钠的混合物，小苏打用于疏松剂，具有很强的腐蚀性，一般用于食物的防腐，不能直接食用。

食用碱不可以代替小苏打。

使用小苏打需要注意什么？

碳酸氢钠，俗称小苏打。使用小苏打需要注意的有：

- 1、储运注意：小苏打需要存储于干燥通风的室内仓库，运输中小心防止袋破或散包。食用小苏打不得与有毒物品共贮运，防止污染、防止受潮，与酸类产品隔离。要远离火种、热源。保持容器密封。应与氧化剂、酸类分开存放，泰安小苏打，切忌混储。储区应备有合适的材料收容泄漏物。
- 2、碳酸氢钠在常温下是接近中性的极微弱的碱，如将其固体或水溶液加热50℃以上时，可转变为碳酸钠，对人具有刺激性和腐蚀性，睛、皮肤及呼吸道粘膜有刺激性，引起。
- 3、泄漏处理：隔离泄漏污染区，限制出入。建议应急处理人员戴防尘面具（罩），穿一般作业工作服。避免扬尘，小心扫起，置于袋中转移至安全场所。若大量泄漏，用塑料布、帆布覆盖。收集回收或运至废物处理场所处置。

小苏打水的学名应该叫作碳酸氢钠。

它在百科上显示的作du用工业用化学品上，固体50℃以上开始逐渐分解生成碳酸钠、二氧化碳和水，270℃时完全分解。碳酸氢钠是强碱与弱酸中和后生成的酸式盐，溶于水时呈现弱碱性。此特性可使其作为食品制作过程中的膨松剂。碳酸氢钠在作用后会残留碳酸钠，使用过多会使成品有碱味。

咱们平时所说的苏打水基本都是用户馒头、油条加工，在拌面时加入。

食品添加剂碳酸氢钠-食品级小苏打-临沂小苏打由潍坊瑞德胜化工有限公司提供。食品添加剂碳酸氢钠-食品级小苏打-临沂小苏打是潍坊瑞德胜化工有限公司（www.ruidesheng.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：张经理。同时本公司（www.rdschem.com）还是从事山东小苏打的作用，山东小苏打生产厂家，山东小苏打的用途的厂家，欢迎来电咨询。