

# 小苏打用于疏松剂 食品级小苏打 小苏打

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 小苏打用于疏松剂 食品级小苏打 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

### 什么是小苏打

小苏打即碳酸氢钠，又叫酸式碳酸du钠，属酸式盐，化学式为 $\text{NaHCO}_3$ 。人们通常只知道可以用它来发面包、制汽水和做灭火剂。

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。

小苏打俗称“面起子”、“苏打粉”、“重曹”，白色细小晶zhi体，在水中的溶解度小于碳酸钠。化学名称叫碳酸氢钠 $\text{NaHCO}_3$

为弱碱性物质，可以抑制真菌的生长。还可当作制作面包的发酵剂。家庭生活中是发面用的，小苏打，即当面已发酵后有酸性，就适当地用一些小苏打就能去掉酸味，起到综合作用。

### 小苏打和食用碱的区别

- 1、成分不同：食用碱的主要成分是碳酸钠，小苏打用于疏松剂，有很重的碱味，多为白色细小的粉末状。小苏打的主要成分是碳酸氢钠，是白色细小的晶体状，有点像精盐的感觉。
- 2、功效不同：两者在对肉类的处理效果上不一样，食用碱能促进肉质软化，缺点是有股难闻的碱味。小苏打可破坏肉质纤维结构，使肉质松软膨胀，小苏打用于印染固色剂，鲜嫩爽滑。
- 3、碱性程度不同：食用碱的碱性比较强，不能直接食用，用量要注意，用多会影响食物的口感和颜色。

而小苏打的碱性比较弱，溶于水时呈现弱碱性。因此特性可使其作为食品制作过程中的膨松剂。

有研究表明，对产崽前和喂奶的猪每头每日添喂4-5克小苏打，生产仔猪的成活率可提高5%；在仔猪日粮中添加0.5%的小苏打；能提高仔猪的胃口，日增重提升10%上下；给育肥猪每头每日加喂小苏打3-4克，料耗可减少10%上下。添加方式

为本将小苏打在小量水里融解，随后添加猪饲料中，小苏打饲料级，搅拌均匀，10-15分钟后再喂。 喂养小苏打的常见问题：尽管在饲料中添加小苏打能够提高猪增重，但假如错误操作也会导致影响。当食用盐与小苏打另外运用时，可让猪身体钾离子增加，超出一定量时候造成猪体渗出液钠储留，造成浮肿，及其危害，造成运动障碍。因此在添加小苏打时，应降低食用盐的需求量。此外，在应用小苏打时还应留意下列事宜：小苏打不稳定，在湿冷自然环境极易溶解，不适合久置；随时使用随加，留意混和匀称；添加量随饲料组成，喂养水准而异，使用量不适合过大，一般饲料中添加量以0.5%下列为宜；小苏打为碱性物质，应防止与酸碱性药品搭配应用，包含C、液酸、类、等，以防造成无效。

小苏打用于疏松剂-食品级小苏打-小苏打由潍坊瑞德胜化工有限公司提供。潍坊瑞德胜化工有限公司（[www.ruidesheng.com](http://www.ruidesheng.com)）是一家从事“氯化物,融雪剂”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“瑞德胜,乐意”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使瑞德胜化工在无机盐中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.rdshg.com](http://www.rdshg.com)）还是从事山东焦亚硫酸钠，山东食品级焦亚硫酸钠，山东焦亚硫酸钠生产厂的厂家，欢迎来电咨询

。