

河北现货碳酸氢钠

发布日期：2025-09-29

加速对营养物质的利用和有害物质的排泄，提高畜禽的增重速度；可使畜禽机体的抵抗力和***始终保持比较好状态，提高畜禽的抗应激能力，对预防畜禽疾病，保证其健康生长具有积极的作用。水中溶解度(g/100ml)不同温度(℃)时每100毫升水中的溶解克数:7g/0℃;℃;℃;℃;℃16g/60℃含量分析总碱量的测定取2g试样(称准至)，置于250ml三角瓶中，以50ml水溶解，加~3滴，以硫酸或盐酸标准溶液滴定至溶液由黄色变为橙色。总碱量(以NaHCO₃计，%)式中V——硫酸或盐酸标准溶液体积mlc——硫酸或盐酸标准溶液的浓度mol/LG——试样质量g——碳酸氢钠毫摩尔质量g毒性ADI不作限制性规定(FAO/WHO 2001)(大鼠，经口)GRAS(FDA §2000)使用限量GB2760-2001需添加膨松剂各类食品以GMP为限；调制水50mg/kg(以Na计，/kg)FAO/WHO(1984)人造奶油、冷饮、食用酪蛋白酸盐，按GMP奶油及乳清奶油比较高用量2g/kg(*用于调节pH以无水物计)；番茄浓汁，使pH值高于；熟豌豆罐头150mg/kg(以钠计)；其他参照碳酸氢钾。食品添加剂比较大允许使用量比较大允许残留量标准▼▲添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能比较大允许使用量。死皮角质,小苏打,纯碱,食用小苏打,低氯食用小苏打-上海临辰。河北现货碳酸氢钠

赤藓糖醇作为包衣原料

包衣是改善药片理化特性**重要的手段之一。良好的包衣能够提高药片的稳定性,赋予药片良好的外观,使药片易于吞咽并且有效掩盖药片的不良气味。包衣可粗分为两大类:薄膜包衣和糖衣。但是,长期以来只有蔗糖才能用于制作糖衣,能够替代蔗糖的糖衣材料屈指可数。

Ohmori以玻璃珠和赤藓糖醇溶液(含阿拉伯树胶、滑石)为材料,采用连续喷雾方法制备薄层(thin layer)包衣,实验结果证明,赤藓糖醇可以作为优良的薄层包衣原料(见图1),包衣溶液组成: w (赤藓糖醇) =21.6% , w (阿拉伯树胶)=3.6%w(滑石)=10.8%w(水)=64. 0%;模拟片芯:直径6.5mm玻璃珠。其性能可以与麦芽糖醇、甘露醇、山梨醇、木糖醇和蔗糖相媲美Ohmori认为赤藓糖醇的低吸湿性、快速结晶能力和低胶黏性使其成为包衣材料的良好选择。

河北现货碳酸氢钠碳酸氢钠CAS号：144-55-8 标准USP/BP 性状:白色结晶粉末、无臭、味咸、溶于水。

10月13日, 欧盟发布**会实施条例(EU)2015/1832,修订了(EC)No1333/2008号食品添加剂法规附录2, 批准赤藓糖醇(Erythritol)作为风味增强剂用于低热量或无添加糖调味饮料。2003年欧盟食品科技**会(SCF)认为, 赤藓糖醇用于食品是安全的。然而出于低龄消费者可能会过量摄取赤藓糖醇导致腹泻的风险, 欧盟未批准其用于饮料。之后欧盟食品安全局于2015年2月12日发布意见指出, 按照1.6%的添加水平将赤藓糖醇用于非酒精饮料不会产生腹泻风险。该法规自发布后第20天起生效。欧盟批准赤藓糖醇用于低热量或无糖调味饮料<正>10月13日, 欧盟发布**会实施条例(EU)2015/1832,修订了(EC)No1333/2008号食品添加剂法规附录2, 批准赤藓糖醇(Erythritol)作为风味增强剂用于低热量或无添加糖调味饮料。

但是高倍甜味剂往往含有一些后苦味和金属味等不良味道, 因此*添加高倍甜味剂无法获得较好的口感和味道。且由于固形物的不足, 饮料的口感饱满度也会急剧下降。为达到完美的口感, 通常采用填充型甜味剂和高倍甜味剂复配使用。糖醇类产品是常用的填充型甜味剂, 如麦芽糖醇、木糖醇和山梨醇等, 但这些糖醇均是通过化学加氢制得, 为消费者的安全和健康考虑, 日本、欧美等国家饮料生产商多年前就已经不经常使用, 纷纷转向了更健康、更天然零热值配料——赤藓糖醇。碳酸氢钠在水中溶解度为7.8g/18℃~16.0g/60℃

中文名: 赤藓糖醇

外文名: meso-Erythritol, 1,2,3,4-Butantetraol

别名: 1, 2, 3, 4-丁四醇

化学式: C₄H₁₀O₄

分子量: 122.12

CAS登录号: 149-32-6

EINECS登录号: 205-737-3

熔 点：126 ℃

沸 点：329 至 331 ℃

水溶性：37%（25℃）

密 度 ρ 1.451 g/cm³

外 观：白色光亮粉末或晶体，易于粉碎，具有较好的成形性，水溶液为无色不黏稠的液体

闪 点：329 至 331 ℃

应 用：甜味剂

赤藓糖醇主要性质

（1）甜度低：赤藓糖醇的甜度只有蔗糖的60%–70%，入口具有清凉味，口味**，没有后苦感，可与高倍甜味剂复配使用能***其高倍甜味剂的不良风味。

(2) 稳定性高：对酸、热十分稳定，耐酸耐碱性都很高，在200度温度以下也不会发生分解和变化，不会发生美拉德反应而发生变色。

上海临辰供应USP级碳酸氢钠。河北现货碳酸氢钠

碳酸氢钠生产公司通过了ISO9001质量管理体系认证ISO22000食品安全管理认证HACCP管理认证。河北现货碳酸氢钠

方登糖

赤藓糖醇是多元醇中***可应用于生产无糖方登糖的甜味剂，一般与液态的Maltidex100结合使用[3]。利用这种方法，我们只需控制搅打时间和操作温度，就可以得到不同质地的无糖方登糖。这种产品不仅有令人愉快的清凉口感，而且外观悦目，同时稠度也很好，还有很好的耐贮藏性。由赤藓糖醇配料制成的方登糖由于较低的残留水分含量及水分活性，具有较好的稳定性。产品可降低热量约65%[4]。

口香糖

口香糖是由糖的细微结晶和食用胶混炼而成。赤藓糖醇易于微粉碎、吸湿性低的特点正适宜作为口香糖的甜味料，而且这种口香糖入口清凉、低热量、非致龋性，可用于制造“益齿”口香糖。河北现货碳酸氢钠

上海临辰医药科技有限公司是一家贸易型企业，积极探索行业发展，努力实现产品创新。上海临辰医药是一家私营有限责任公司企业，一直“以人为本，服务于社会”的经营理念；“诚实守信，持续发展”的质量方针。公司拥有专业的技术团队，具有泛解酸内酯，有机可可粉有机果粉，阿拉伯胶 瓜尔胶 BIS TRIS 等多项业务。上海临辰医药自成立以来，一直坚持走正规化、专业化路线，得到了广大客户及社会各界的普遍认可与大力支持。