



FICHA TÉCNICA

ÁCIDO SÓRBICO

(E 200)



CONSERVANTE ALIMENTARIO



DEFINICIÓN

El ácido sórbico es el único ácido orgánico no saturado normalmente permitido como conservador en los alimentos. Posee un espectro antimicrobiano interesante ya que es relativamente ineficaz contra las bacterias catalasa-negativas como las bacterias lácticas. El ácido sórbico posee un amplio espectro de actividad contra los microorganismos catalasa-positivos, que incluyen las levaduras, mohos y bacterias y se utiliza, por tanto, para inhibir los contaminantes aeróbicos en los alimentos fermentados o acidificados.

Estos últimos microorganismos resultan generalmente inhibidos por concentraciones de ácido no disociado de 0.01 a 0.03%. Este compuesto constituye un eficaz agente antimicrobiano a valores de pH inferiores a 6.



FUNCIÓN PRINCIPAL

Actúa como conservante inhibiendo el crecimiento de microorganismos (mohos, levaduras y bacterias aeróbicas) en alimentos fermentados o acidificados. Contribuye a mejorar la calidad, estabilidad y vida útil de los productos.



DOSIFICACIÓN RECOMENDADA



PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

Agregar dieciocho (18) gramos por cada 100 libras de harina. (Dosis máxima: 2 g/kg de harina).



OTROS ALIMENTOS:

La dosis depende del tipo de producto y del pH. Se recomienda mantener el pH por debajo de 6 para asegurar su efectividad. Concentración efectiva de ácido no disociado: 0.01 a 0.03%.



BENEFICIOS

- ✓ Amplio espectro de acción contra mohos, levaduras y bacterias.
- ✓ Eficaz en alimentos fermentados o acidificados.
- ✓ Funciona mejor a pH inferiores a 6.
- ✓ Menos tóxico que otros conservantes tradicionales.
- ✓ Contribuye a prolongar la vida útil del alimento.
- ✓ No altera las características sensoriales del producto cuando se usa en las dosis recomendadas.



RECOMENDACIONES DE USO



BEBIDAS REFRESCANTES



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA



DERIVADOS CÁRNICOS



QUESOS



ACEITUNAS EN CONSERVA



POSTRES LÁCTEOS CON FRUTAS



MANTEQUILLA Y MARGARINA



ALMACENAMIENTO

- Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
- Mantener el envase bien cerrado.
- Proteger de la humedad y de la luz directa.
- Almacenar en su empaque original.



Calidad que preserva lo mejor de tus productos.



USOS Y APLICACIONES

- Los sorbatos se utilizan en bebidas refrescantes, en repostería, pastelería y galletas, en derivados cárnicos, quesos, aceitunas en conserva, en postres lácteos con frutas, en mantequilla, margarina, mermeladas y en otros productos.
- ✓ Cada vez se usan más en los alimentos los sorbatos en lugar de otros conservantes más tóxicos como el ácido benzoico.
 - ✓ Los sorbatos son los menos tóxicos de todos los conservantes, menos incluso que la sal común o el ácido acético (el componente activo del vinagre). Por esta razón su uso está autorizado en todo el mundo.
 - ✓ Metabólicamente se comporta en el organismo como los demás ácidos grasos, es decir, se absorbe y se utiliza como una fuente de energía.
 - ✓ Este compuesto no debe ser utilizado en productos en cuya elaboración entra en juego la fermentación, ya que inhibe la acción de las levaduras.
 - ✓ En productos de panadería por lo general se emplea en las masas batidas (magdalenas, bizcochos, etc.), siendo la dosis máxima de uso de 2 g/kg de harina.



ESPECIFICACIONES FCC IV

Pureza	99.0% ~ 101.0%
Humedad	0.5% max
Punto de fusión	133 ~ 135 °C
Metales pesados (como Pb)	10 ppm max
Cenizas	0.2% max
Apariencia	Cristales blancos

CAS No.: 110-44-1 | E-200 | Peso molecular: 112.12
Fórmula molecular: C₆H₈O₂



PRESENTACIONES

Paquete de
½ kg



Paquete de
1 kg



Saco de
25 kg



IDEAL PARA UTILIZAR EN

BEBIDAS REFRESCANTES



DERIVADOS CÁRNICOS



ACEITUNAS EN CONSERVA



MANTEQUILLA Y MARGARINA



MERMELODAS Y JALEAS



Y OTROS PRODUCTOS



Calidad que se nota, sabor que se recuerda.



Ingredientes que hacen la diferencia.



www.cosquisa.com