



— FICHA TÉCNICA —

BENZOATO DE SODIO



DESCRIPCIÓN

El benzoato de sodio es un polvo estable inodoro, blanco, granular o cristalino que posee un sabor dulce y astringente. La sal es mucho más soluble que el ácido, por lo que se prefiere su uso en alimentos.

El uso principal del benzoato de sodio es como antimicrobiano. Es un compuesto más efectivo en un intervalo de pH que va de 2.5 a 4.0 y es menos efectivo a pH superiores a 4.5; debido a esto, no se recomienda su uso contra bacterias, las cuales se desarrollan a pH superiores a 4.5. Este requerimiento de pH bajo restringe a los benzoatos para el control de hongos y levaduras, actuando mejor contra las levaduras que contra los hongos. Actúan como agentes estáticos más que como bactericidas, ya que suprimen el crecimiento de los microorganismos y no disminuyen las concentraciones de hongos ya presentes ni levaduras.



APLICACIONES

Como agente antimicrobiano en:

- ✓ Refrescos con y sin gas, a concentraciones de (0.03-0.05%).
- ✓ En jarabes a concentraciones de (0.05-0.1%).
- ✓ En margaritas, aceitunas, pepinillos dulces, salsa de soya, mermeladas, jaleas, conservas, rellenos de pie, ensalada de frutas y aderezo para ensaladas a concentraciones del (0.1%).
- ✓ También ha sido utilizado para preparaciones farmacéuticas, cosméticas y productos de tocador.



LEGISLACIÓN

El Benzoato de Sodio junto con el Ácido Benzoico fueron los primeros compuestos antimicrobianos permitidos en alimentos por la FDA en U.S.A.

El Benzoato de Sodio se considera un conservador GRAS (Generalmente Reconocidos como Seguros por sus Siglas en Inglés) hasta una dosis de 0.1%.

En la mayoría de los países del mundo, la concentración máxima permisible es de 0.15-0.25%.



MECANISMO DE ACCIÓN

- ✓ Actúa como agente estático más que como bactericida, suprimiendo el crecimiento de los microorganismos.
- ✓ No se recomienda para el control de bacterias, ya que estas se desarrollan a pH superiores a 4.5.
- ✓ Es más efectivo en un intervalo de pH de 2.5 a 4.0 y menos efectivo a pH superiores a 4.5.
- ✓ No disminuye las concentraciones de hongos ni de levaduras ya presentes.



PRESENTACIONES

Paquete de
1 lb



Saco de
55 lbs



ALMACENAMIENTO

El producto se debe almacenar en un lugar seco y fresco.



- ✓ Mantener en su empaque original debidamente cerrado.
- ✓ Proteger de la humedad.
- ✓ Conservar en un lugar fresco y seco.
- ✓ Mantener alejado de fuentes de calor o luz directa.



BENEFICIOS

- ✓ Antimicrobiano eficaz contra hongos y levaduras, especialmente en medios ácidos.
- ✓ Ayuda a prolongar la vida útil de los alimentos al inhibir el crecimiento de microorganismos.
- ✓ Más soluble que el ácido benzoico, lo que lo hace más versátil en aplicaciones alimentarias.
- ✓ Seguro para el consumo dentro de los límites de uso permitidos.
- ✓ Amplia aplicación en diferentes productos alimenticios y no alimenticios.
- ✓ Producto estable, inodoro y de fácil manejo.

USOS PRINCIPALES EN ALIMENTOS



REFRESCOS
CON Y SIN GAS



JARABES



ACEITUNAS Y
PEPINILLOS DULCES



MERMELADAS
Y JALEAS



RELLENOS
DE PIE



CONSERVAS



ENSALADA
DE FRUTAS



ADEREZOS PARA
ENSALADAS



COSMÉTICOS Y
PRODUCTOS DE TOCADOR



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquiza.com