

# ÁCIDO MÁLICO

## FICHA TÉCNICA



|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b> | Ácido málico  |
|                            | 97-67-6   |
| <b>NOMBRE IUPAC</b>        | Ácido Hidroxisucínico – DL-Acido Málico – Acido DL-Málico |
| <b>FORMULA QUÍMICA</b>     | C4H6O5  |
| <b>ADITIVO ALIMENTARIO</b> | E-296   |
| <b>FECHA DE REVISIÓN</b>   | 02 08 2024  |

## 1. DESCRIPCIÓN

Es un ácido orgánico natural que se encuentra en varias frutas, incluidas las manzanas, las uvas y los cítricos. Se emplea comúnmente como aditivo alimentario para dar un sabor agrio y ácido a alimentos y bebidas. También se utiliza en la producción de cosméticos, productos farmacéuticos y agentes de limpieza.

## 2. APLICACIONES

- Como acidulante y potenciador del sabor en diversos productos alimenticios y bebidas, como refrescos, dulces y productos con sabor a frutas.
- Como ingrediente en algunos medicamentos, incluidos los que se usan para tratar la fibromialgia y el síndrome de fatiga crónica.
- Como agente exfoliante para eliminar las células muertas de la piel y mejorar la textura de la piel.
- En diversas aplicaciones industriales, como en la producción de plásticos, adhesivos y detergentes.
- En la agricultura como pulverización foliar para aumentar el rendimiento y la calidad de los cultivos.

## 3. RECOMENDACIONES

Mantenga el empaque bien cerrado en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.

## 4. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| <b>Apariencia</b> | Polvo blanco cristalino |
|-------------------|-------------------------|

[WWW.MCKENNAGROUP.CO](http://WWW.MCKENNAGROUP.CO)

*La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor*

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>Olor y sabor</b>        | Neutro                     |
| <b>Pureza</b>              | 99%                        |
| <b>Peso Molecular</b>      | 134.09 g/mol               |
| <b>Punto de ebullición</b> | 235 °C                     |
| <b>Punto de fusión</b>     | 131 °C                     |
| <b>Solubilidad</b>         | Altamente soluble en agua. |
| <b>pH</b>                  | 1.5 – 2.0                  |

## 5. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Bacterias totales CFU/g</b>           | ≥ 10000         |
| <b>Coliformes MPN/g</b>                  | ≥ 10            |
| <b>Staphylococcus coagulasa positiva</b> | Ausencia en 25g |
| <b>Salmonella (/25g)</b>                 | Ausencia en 25g |
| <b>Bacillus cereus</b>                   | Máx. 100 ufc/g  |

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*