

# ÁCIDO BENZOICO

## FICHA TÉCNICA



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Ácido benzoico
<b>CAS #</b>	65-85-0
<b>NOMBRE IUPAC</b>	Ácido bencenocarboxílico. Ácido fenilcarboxílico. Ácido fenilfórmico. Carboxibenceno
<b>FORMULA QUÍMICA</b>	C7H6O2
<b>ADITIVO ALIMENTARIO</b>	E-210
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	09 07 2024

## 1. DESCRIPCIÓN

El ácido benzoico, los benzoatos y los ésteres del ácido benzoico son encontrados comúnmente en la mayoría de las frutas, y especialmente en las bayas, siendo los arándanos una fuente muy rica de ácido benzoico. Además de las frutas, los benzoatos se hallan de forma natural en los champiñones, la canela, el clavo de olor y algunos productos lácteos (como resultado de la fermentación bacteriana). El ácido benzoico se usa ampliamente como conservante de alimentos, así como en la producción de varios medicamentos y productos para el cuidado personal. Se considera seguro para su uso en alimentos.

## 2. APLICACIONES

- Se emplea como conservante para inhibir el crecimiento de bacterias, levaduras y mohos. A menudo se usa en alimentos ácidos, como jugos de frutas, refrescos y encurtidos, ya que es más efectivo en condiciones ácidas.
- Se usa como intermediario en la producción de varios medicamentos tópicos, como cremas y ungüentos, ya que tiene propiedades antifúngicas y antibacterianas.
- Como conservante en varios productos para el cuidado personal, incluidos champús, acondicionadores y lociones. También es como ingrediente de fragancia y ajustador de pH en productos para el cuidado de la piel.
- Como precursor en la producción de otros productos químicos, como el alcohol bencílico, el acetato de bencilo y el benzoato de bencilo. También se utiliza como catalizador en la producción de resinas, revestimientos y plásticos.
- Como inhibidor de la corrosión en anticongelantes, como colorante intermedio y como ingrediente de fragancia en perfumes y jabones. También se utiliza en la producción de alimentos para animales y como agente des congelante para pistas y carreteras.

## 3. CONCENTRACIÓN DE USO

En los alimentos de 0,1 % a 0,5 de su peso.

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

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

#### 4. RECOMENDACIONES

Se recomienda guardar 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 durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de lote.

#### 5. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Polvo blanco cristalino ( <i>fotosensible</i> )
<b>Olor y sabor</b>	Agrio dulce ligero
<b>Pureza</b>	99%
<b>Peso Molecular</b>	122.12 g/mol
<b>Punto de ebullición</b>	249.2 °C
<b>Punto de fusión</b>	122.3 °C
<b>Solubilidad</b>	Ligeramente soluble en agua, soluble en alcohol, éter y otros solventes orgánicos
<b>pH con mayor eficacia</b>	2-5

#### 6. 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.*