

# ÁCIDO FUMÁRICO

## FICHA TÉCNICA



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Ácido fumárico
<b>CAS #</b>	110-17-8
<b>FÓRMULA QUÍMICA</b>	C <sub>4</sub> H <sub>4</sub> O <sub>4</sub>
<b>NOMBRE IUPAC</b>	Ácido trans 1,2-Etilendicarboxílico, Acido trans-Butenodioico
<b>ADITIVO ALIMENTARIO</b>	E-297
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	29 08 24

### 1. DESCRIPCIÓN

Es un ácido orgánico natural que se encuentra en algunas frutas, como manzanas y bayas, así como en algunas verduras, como zanahorias y papas. El ácido fumárico también se sintetiza en el cuerpo durante el proceso del metabolismo energético. Se utiliza en diversas aplicaciones, como en la producción de polímeros y resinas, así como en la industria de alimentos y bebidas como agente acidulante y aromatizante. También se utiliza en la industria farmacéutica como ingrediente en ciertos medicamentos y suplementos dietéticos.

### 2. APLICACIONES

- Acidulante y agente aromatizante en diversos productos alimenticios y bebidas. Se utiliza para impartir un sabor agrio a las bebidas y para realzar el sabor de ciertos alimentos.
- Ingrediente en algunos medicamentos, incluidos los que se usan para tratar la psoriasis y la esclerosis múltiple.
- En la producción de polímeros y resinas, como resinas de poliéster insaturado, resinas alquídicas y resinas de éster de vinilo. Ayuda a mejorar las propiedades de estos materiales, como su resistencia, durabilidad y resistencia al calor.
- En la alimentación animal como acidificante para ayudar a mantener un equilibrio de pH saludable en el sistema digestivo del ganado y las aves de corral.
- En diversas aplicaciones industriales, como en la producción de tintas de impresión, recubrimientos y adhesivos.

### 3. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Polvo blanco
<b>Olor y sabor</b>	Inoloro, insaboro.

[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>Pureza</b>	99.0 % a 102.0%
<b>pH</b>	2.1
<b>Peso molecular</b>	116.07 g/mol
<b>Proteína</b>	90%
<b>Densidad</b>	1.64 g/cm <sup>3</sup> (20°C)
<b>Punto de ebullición</b>	290°C
<b>Solubilidad</b>	4.9 g/l
<b>Humedad</b>	≤10%
<b>Metales Pesados</b>	≤ 10 ppm
<b>Plomo (Pb)</b>	≤ 20 ppm
<b>Arsénico (As)</b>	≤ 0.8 ppm
<b>Cobre (Cu)</b>	≤30 ppm
<b>Mercurio (Ag)</b>	≤0.15 ppm
<b>Zinc (Zn)</b>	≤50 ppm
<b>Calcio (Ca)</b>	≤1000 ppm

#### 4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

<b>Recuento total en placa UFC/g</b>	≥ 10000
<b>Coliformes totales UFC/g</b>	≥ 10
<b>E. Coli</b>	Ausencia en 25g
<b>Salmonella spp.</b>	Ausencia en 25g
<b>Hongos y levaduras UFC/g</b>	≤ 100

Nota: El producto cumple con el estándar USP.

#### 5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en empaques bien cerrados 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.