

ÁCIDO SÓRBICO

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Ácido 2,4-hexadienoico
CAS #	110-44-1
NOMBRE IUPAC	Ácido sórbico
FORMULA QUÍMICA	C ₆ H ₈ O ₂
ADITIVO ALIMENTARIO	E-200
FECHA DE REVISIÓN	29 08 24

1. DESCRIPCIÓN

Compuesto orgánico natural empleado como conservante de alimentos para prevenir el crecimiento de hongos, bacterias y levaduras, funciona al inhibir el crecimiento de microorganismos y prevenir el deterioro en productos alimenticios.

2. APLICACIONES

- Como agente antimicrobiano en la industria alimentaria, más específicamente como agente fungistático, es decir que reducen el desarrollo de levaduras y de mohos así como hongos en salmueras, quesos, mermeladas, conservas y otros alimentos.
- En productos cosméticos y farmacéuticos. La duración de la estabilidad fungistática del ácido sórbico y de sus sales, está directamente relacionada con el porcentaje empleado del aditivo. La flora bacteriana se afecta solo ligeramente. El ácido sórbico, por su baja constante de disociación, puede ser usado en alimentos ácidos o poco ácidos, hasta un pH máximo de 6,5.

3. RECOMENDACIONES

Mantenga 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 lote.

4. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo blanco o crema
Olor y sabor	Neutro
Proteína %	≥ 78
Peso Molecular	112.127 g/mol

WWW.MCKENNAGROUP.CO

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

Solubilidad	Es fácilmente soluble en etanol, acetona y propilenglicol, pero solo ligeramente soluble en agua.
Punto de fusión	135 °C
Punto de ebullición	228 °C
pH	6.5

5. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

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