

CLORURO DE MAGNESIO

FICHA TÉCNICA



| | |
|----------------------------|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Cloruro de Magnesio Hexahidratado |
| CAS # | 7791-18-6 |
| NOMBRE IUPAC | Bischofita, Sal de Magnesio, Magnesio Cloruro Hexahidratado |
| ADITIVO ALIMENTARIO | E345 |
| FÓRMULA MOLECULAR | MgCl ₂ ·6H ₂ O |
| FECHA DE REVISIÓN | 06 08 2024 |

1. DESCRIPCIÓN

El magnesio es un compuesto químico que resulta fundamental para el correcto funcionamiento de nuestro organismo, almacenado sobre todo en nuestros huesos, así como el de las plantas. Se trata de un mineral iónico formado por cloro y magnesio (MgCl₂) que proviene principalmente del agua del mar.

2. BENEFICIOS

- **Suplemento dietético:** Desempeña un papel importante en varias funciones corporales, como la producción de energía, la síntesis de proteínas y el mantenimiento de huesos y dientes saludables.
- **Alivia la ansiedad y el estrés:** Ayuda a regular los niveles de cortisol en el cuerpo, una hormona relacionada con el estrés. Por lo tanto, el cloruro de magnesio en polvo puede ayudar a aliviar la ansiedad y el estrés.
- **Reduce de la inflamación:** Tiene propiedades antiinflamatorias y puede ayudar a reducir la inflamación en el cuerpo. Esto puede ser beneficioso para personas que sufren de enfermedades inflamatorias crónicas como la artritis.
- **Apoyo cardiovascular:** Mantiene la salud cardiovascular al mejorar la función del músculo cardíaco y reducir la inflamación. Esto puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas.

3. APLICACIONES

- **Suplemento dietético:** Se utiliza generalmente como suplemento dietético para aumentar la ingesta de magnesio en el cuerpo.
- **Industria farmacéutica:** En la fabricación de medicamentos como laxantes y antiácidos.

WWW.MCKENNAGROUP.CO

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

- **Industria cosmética:** Debido a sus propiedades hidratantes y su capacidad para mejorar la textura y el tono de la piel.
- **Industria alimentaria:** Se utiliza como aditivo alimentario en la fabricación de productos como quesos y bebidas deportivas.
- **Industria química:** Como reactivo químico en la síntesis de compuestos orgánicos.
- **Preparación de soluciones de limpieza y desinfección:** Se usa en la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies debido a sus propiedades antibacterianas.

4. RECOMENDACIONES

- **Manejar con precaución:** Puede ser irritante para los ojos y la piel, por lo que se recomienda usar guantes y gafas de protección al manejarlo.
- **Evitar el uso en personas con enfermedades renales:** Las personas con enfermedades renales deben evitar su uso, ya que puede aumentar el nivel de magnesio en la sangre y empeorar su condición.
- **Guarde 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.

5. DOSIFICACIÓN

- **Como suplemento dietético:** La dosis recomendada es de 200 a 400 mg de magnesio por día para adultos. Esta dosis puede dividirse en dos o tres tomas durante el día. Para niños, la dosis recomendada varía según la edad y el peso, y se debe consultar a un profesional de la salud antes de administrarlo.
- **Para aliviar la ansiedad y el estrés:** La dosis recomendada es de 300 a 500 mg de magnesio por día. Esta dosis puede dividirse en dos tomas durante el día.
- **Para reducir la inflamación:** La dosis recomendada varía según la condición específica y se debe consultar a un profesional de la salud antes de administrarlo.

6. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--|---|
| Apariencia | Polvo blanco cristalino. |
| Peso molecular (g/mol) | 95.21 g/mol |
| Solubilidad | Muy soluble en agua, libremente soluble en Etanol (96%) |
| MgCl₂. 6 H₂O (p/ %) | ≥ 98 |
| Ba | No se produce turbidez durante 2 h |
| Perdidas en secado | ≤ 29 % |
| Cloruros (Cl) | ≤ 0.02 % |
| Sulfatos (SO₄) | ≤ 0.02 % |
| Arsénico (As) | ≤ 2 mg/kg |
| Metales pesados | ≤ 10 mg/kg |
| Ph Solución al 5% | 6.0 – 8.0 |

7. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------|-----------------|
| E. Coli | Negativo |
| Salmonella | Negativo/ 25 gr |

Nota: El producto cumple con el estándar USP.