

# ESTEARATO DE MAGNESIO

## FICHA TÉCNICA



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Estearato de magnesio
<b>CAS #</b>	557-04-0
<b>NOMBRE IUPAC</b>	Octadecanoato de magnesio. Estearato dibásico de magnesio.
<b>ADITIVO ALIMENTARIO</b>	E572
<b>FÓRMULA MOLECULAR</b>	$C_{36}H_{70}MgO_4 + C_{32}H_{62}MgO_4$
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	14 08 2024

## 1. DESCRIPCIÓN

Anti aglomerante sintético, se obtiene derivado de la sal de ácido esteárico. Bajo la denominación de Magnesio estearato encontramos una mezcla compuesta principalmente por estearato y palmitato de magnesio.

## 2. APLICACIONES

- Se trata de un agente empleado como polvo secante para problemas cutáneos, usado como excipiente en la preparación de cosméticos, dando cuerpo a las cremas y actuando además como barrera mecánica frente a irritantes químicos.
- Se utiliza espolvoreando alrededor de las fístulas para prevenir excoriaciones.
- Se emplea como lubricante en la fabricación de comprimidos y excipientes para el llenado de cápsulas.
- En la gastronomía es usado en sales de cebolla y ajo, azúcar, glaseado y mermeladas.

## 3. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Polvo ligero muy fino blanco, graso al tacto.
<b>Peso molecular (g/mol)</b>	591.24 g/mol
<b>Punto de fusión</b>	88.5 °C
<b>Punto de ebullición</b>	No disponible
<b>Solubilidad</b>	Prácticamente insoluble en agua y en etanol anhidro
<b>Nivel de toxicidad</b>	Baja

#### 4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

<b>Recuento total de placa cfu/g</b>	≤ 5000
<b>Hongos y levaduras</b>	≤ 5000
<b>E. Coli</b>	Negativo
<b>Salmonella</b>	Negativo/ 25 gr

Nota: *El producto cumple con el estándar USP 32.*

#### 5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases 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.