

ESTEARATO DE MAGNESIO

FICHA TÉCNICA



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

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

4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de placa cfu/g	≤ 5000
Hongos y levaduras	≤ 5000
E. Coli	Negativo
Salmonella	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.