



## Ácido Acético Glacial

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E260.
- **No. CAS:** 64-19-7.
- **Características:** El Ácido Acético Glacial se produce por fermentación aeróbica del Alcohol Etilico a Vinagre, mediante el empleo de *Acetobacter*. Una vez diluido es el principal preservativo natural en la industria de alimentos. Es también utilizado como fungicida, herbicida, microbicida, y disolvente en una variedad de industrias como lo son la agricultura, limpieza y cosméticos.

- **Usos:**

### Industria alimentaria

El Ácido Acético Glacial es el agente activo del vinagre y se emplea como saborizante, estabilizante, emulsificante, regulador del pH en procesos de curado y fermentación de alimento.

Como acidulante y conservador, se encuentra comúnmente en condimentos para botanas, mostazas, vinagretas y aderezos para ensaladas, salsas, frutas enlatadas y mayonesas.

Como aditivo para incrementar la producción de gas en los procesos de leudado en panificación, ya que interactúa con el Bicarbonato de Sodio generando gas.

### Industria farmacéutica

Materia prima disolvente y farmacéutica, principalmente para la producción de penicilinas, acetanilida, sulfadiazina y sulfametoxazol isoxazol, norfloxacin, ciprofloxacina, ácido acetilsalicílico, no fenacetina, prednisona, cafeína, etc.

### Industria cosmética

Regulador de pH en productos para la piel.

### Otras aplicaciones industriales

El Ácido Acético Glacial es materia prima en procesos de síntesis química, en especial para polímeros y resinas, debido a la ausencia de metales pesados en el producto.

- **Datos importantes:** La efectividad del Ácido Acético Glacial se incrementa con la reducción del pH. Para esta sustancia la Ingestión Diaria Aceptable (IDA) por el Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios de la FAO/OMS (JECFA) es considerada como “aceptable” ya que uso no implica un riesgo de seguridad alimentaria.

#### Referencias:

- Aditivos Alimentarios. (2018). *Aditivos Alimentarios*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.aditivos-alimentarios.com/>
- Common Chemistry - Search Chemical Names and CAS Registry Numbers. (2018). *Commonchemistry.org*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.commonchemistry.org/index.aspx>
- Badui Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos* (4th ed., pp. 507-543). México: Enrique Quintanar Duarte.
- CONQUIMICA. (2014). *ACIDO ACETICO NATURAL ACIDO ETANOICO, ACIDO ACETICO*. CONQUIMICA. Retrieved from [http://www.conquimica.com/wp-content/uploads/2015/06/ft\\_acido\\_acetico\\_natural.pdf](http://www.conquimica.com/wp-content/uploads/2015/06/ft_acido_acetico_natural.pdf)
- Peltier, K. (2017). *Overview and Function of Acetic Acid*. *The Spruce*. Retrieved 19 January 2018, from <https://www.thespruce.com/acid-definition-cleaning-uses-1707015>

Nota: La Información contenida en este documento informativo, es producto de nuestra investigación en bibliografías y otras fuentes públicas. El cliente es responsable de determinar si los productos y la información en este documento son apropiados para sus propósitos antes de su uso y si es adecuada según las leyes y normativas vigentes. Nada de lo expresado en este documento debe interpretarse como una recomendación.