



Ácido Cítrico

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E330.
- **No. CAS:** 77-92-9.
- **Características:** El Ácido Cítrico se puede adquirir de forma natural (por extracción de cítricos) o sintética. Esta última sería por fermentación de distintas materias primas, especialmente la melaza de caña de azúcar. Se utiliza como acidulante y cumple con un gran número de funciones: amortiguador de pH; conservador; saborizante; promotor de reacciones de curado en los cárnicos; secuestrador; modificador de la viscosidad; coagulante de la leche; inhibidor de las reacciones de oscurecimiento; hidrolizante de la sacarosa y del almidón; promotor de la gelificación de las pectinas; inhibidor de la cristalización de la sacarosa; y otras.

- **Usos:**

Industria alimentaria

El Ácido Cítrico se emplea como saborizante, regulador del pH y para incrementar la efectividad de los conservantes antimicrobianos en bebidas.

Como acidulante y regulador del pH en jaleas, mermeladas y conservas.

Como emulsionante en helados y quesos procesados, agente acidificante en muchos productos de queso y como antioxidante.

En grasas y aceites, el Ácido Cítrico puede ser sinergista de otros antioxidantes, como secuestrador.

Como acidulante, resaltador de sabores y para optimizar las características de los geles en confitería y repostería.

Como auxiliar del procesado y modificador de textura en carnes.

Industria farmacéutica

Como efervescente en polvos y comprimidos en combinación con bicarbonatos.

El Ácido Cítrico proporciona una rápida disolución de los ingredientes activos.

Como anticoagulante y como acidulante en la formulación astringente suave.

Industria cosmética

Como regulador del pH, antioxidante y agente buffer en productos como exfoliantes, cremas faciales y geles para el cuerpo.

Otras aplicaciones industriales

Dispersante en la aplicación de pesticidas y herbicidas.

Se utiliza Ácido Cítrico para mejorar la asimilación de los micronutrientes por parte de las plantas y el sulfato para el control de la alcalinidad de los suelos.

Es empleado para la limpieza de metales, al eliminar los óxidos metálicos de la superficie de los metales ferrosos y no ferrosos, por limpieza preparativa y operativa de óxidos de hierro y cobre.

- **Datos importantes:** El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios de la FAO/OMS (JECFA), indica que la Ingestión Diaria Aceptable (IDA) del Ácido Cítrico y sus sales “no tienen límite” por la seguridad alimentaria en torno a éste.

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.
Ácido Cítrico (E 330). (2010). *Bristhar.com.ve*. Retrieved 22 January 2018, from <http://www.bristhar.com.ve/acidocitrico.html>
Muñoz Villa, A., Sáenz Galindo, A., López López, L., Cantú Sifuentes, L., & Barajas Bermúdez, L. (2014). Ácido Cítrico: Compuesto Interesante. *Revista Científica De La Universidad Autónoma De Coahuila*, 6(12), 21-23. Retrieved from <http://www.posgradoeinvestigacion.uadec.mx/AQM/No.%2012/4.pdf>

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.