



## Ácido Láctico

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E270.
- **No. CAS:** 50-21-5.
- **Características:** El Ácido Láctico se obtiene de forma natural por extracción del azúcar de la leche (lactosa) o de forma sintética fermentando azúcar de caña (sacarosa), azúcar de uva (glucosa) o almidón de maíz (maicena) con bacterias de la familia *Lactobacillus*. Entre sus propiedades se encuentran: poder acidulante, capacidad amortiguadora o reguladora del pH, agente quelante de iones metálicos, emulsificante, efectos organolépticos, entre otros.

- **Usos:**

### Industria alimentaria

El Ácido Láctico actúa como regulador de pH en bebidas.

Como conservador en carnes, aves, pescados, vegetales en escabeche, aderezos y ensaladas.

Como acidulante, resaltador de sabores y conservador en caramelos duros, gomas de frutas y otros productos de confitería.

Como agente acidificante en distintos productos lácteos y para hornear.

Como conservador y acidulante en fórmulas lácteas para bebés.

### Industria farmacéutica

Como regulador de pH en emulsiones, lociones jabonosas, geles, etc.

### Industria cosmética

Como regulador de pH y antioxidante en peelings, cremas hidratantes y exfoliantes para cuerpo y rostro.

El Ácido Láctico tiene propiedades como hidratante, astringente y como renovador celular en diferentes productos cosméticos y dermatológicos.

### Otras aplicaciones industriales

Como solvente y regulador de pH en las industrias químicas.

Como solvente biodegradable en la producción de pinturas y resinas.

El Ácido Láctico es precursor del ácido poliláctico (PLA) en la industria de plásticos.

- **Datos importantes:** El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios de la FAO/OMS (JECFA), indica que la Ingestión Diaria Aceptable (IDA) del Ácido Láctico “no tiene límite”, ya que su uso no implica un riesgo de seguridad alimentaria al ser utilizado como agente de sabor.

#### 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 LÁCTICO. (2007). *Eis.uva.es*. Retrieved 22 January 2018, from [http://www.eis.uva.es/~biopolimeros/alberto/acido\\_lactico.htm](http://www.eis.uva.es/~biopolimeros/alberto/acido_lactico.htm)  
Farma-química Sur S.L. Ácido láctico. Málaga, España. Retrieved from <https://www.cofgranada.com/ufc/documentos/modulos/ACIDO%20LACTICO.pdf>  
*LACTIC ACID - in food*. *Lactic-acid.com*. Retrieved 22 January 2018, from [http://www.lactic-acid.com/lactic\\_acid\\_in\\_food.html](http://www.lactic-acid.com/lactic_acid_in_food.html)

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.