



## Benzoato de Sodio

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E211.
- **No. CAS:** 532-32-1.
- **Características:** El Benzoato de Sodio es un conservante sintético bactericida y fungicida en productos alimenticios y en formulaciones farmacéuticas y cosméticas. Cuando se combina con cafeína puede tener un efecto de protección solar y proporcionar protección UVB con actividad antioxidante.

- **Usos:**

### Industria alimentaria

Conservador en productos ácidos como jugos de frutas, bebidas carbonatadas, postres, alimentos fermentados, mermeladas, mayonesas, vinos y otros.

Antimicrobiano en recubrimientos comestibles.

### Industria farmacéutica

El Benzoato de Sodio es un conservante en productos farmacéuticos y para regímenes terapéuticos en el tratamiento de pacientes con enzimopatías del ciclo de la urea.

Conservador en pastas de dientes, enjuagues bucales y dentífricos.

Ingrediente habitual en los medicamentos para tratar la tos.

Lubricante en la elaboración de comprimidos.

### Industria cosmética

Antimicrobiano en cremas y ungüentos dermatológicos y desodorantes.

Ingrediente de fragancia, ingrediente enmascarante, agente anticorrosivo y conservador en productos cosméticos y fórmulas de productos dirigidos al cuidado personal.

### Otras aplicaciones industriales

Anticorrosivo, particularmente como un aditivo en refrigerantes y anticongelantes para motores de automóviles y en otros sistemas a base de agua.

Aditivo en plásticos como el polipropileno, para mejorar la resistencia y la claridad.

Estabilizante en baños/procesos fotográficos.

Intermediario químico, catalizador y agente nucleante en la fabricación de poliolefinas.

- **Datos importantes:** La efectividad del Benzoato de Sodio como conservante aumenta con la disminución del pH.

#### 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.
- World Health Organization. (2005). *Benzoic acid and sodium benzoate* (pp. 7-8). Hanover, Alemania. Retrieved from [http://www.who.int/ipcs/publications/cicad/cicad26\\_rev\\_1.pdf](http://www.who.int/ipcs/publications/cicad/cicad26_rev_1.pdf)
- Emerald Performance Materials. (2017). *Sodium benzoate* (pp. 1-4). Kalama, Estados Unidos. Retrieved from <http://doc.ccc-group.com/spec/800910.pdf>
- Acofarma. (2010). *Sodio benzoato* (p. 1). Tarrasa, España. Retrieved from [http://www.acofarma.com/admin/uploads/descarga/6392-53d99f4f000bccf9273f1a956f3ec3ee52ac8488/main/files/Sodio\\_benzoato.pdf](http://www.acofarma.com/admin/uploads/descarga/6392-53d99f4f000bccf9273f1a956f3ec3ee52ac8488/main/files/Sodio_benzoato.pdf)
- Sodium Benzoate*. (2018). *Truthinaging.com*. Retrieved 17 January 2018, from <https://www.truthinaging.com/ingredients/sodium-benzoate>

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.