



Citrato de Sodio

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E331.
- **No. CAS:** 68-04-2.
- **Características:** El Citrato de Sodio es la sal sódica del Citrato, también llamado Ácido Cítrico. Es comúnmente utilizado para controlar el nivel de acidez en bebidas y concentrados. También se emplea en la preparación de buffers y como quelante de iones metálicos.

- **Usos:**

Industria alimentaria

El Citrato de Sodio actúa como potenciador de sabor en alimentos enlatados.

Como fuente de sodio en bebidas rehidratantes.

Como emulsificante en derivados lácteos.

Como amortiguador de pH en dulces y jaleas.

Evita la precipitación de sólidos en la leche evaporada durante su almacenamiento.

El Citrato de sodio mejora propiedades en quesos y evita en los mismos, la separación de la grasa; controla el cuerpo y textura durante y después del proceso.

Industria farmacéutica

Como estabilizante de los ingredientes activos de los medicamentos.

Como alcalinizante urinario y sistémico, diurético, expectorante, sudorífico y anticoagulante in vitro.

Industria cosmética

Amortiguador de pH, cosmético astringente, biocida cosmético, fijante capilar, agente de cuidado bucal, emoliente y disolvente, son algunas de las funciones del Citrato de Sodio en productos cosméticos.

Otras aplicaciones industriales

Como agente secuestrante, para remover trazas de metales.

El Citrato de Sodio se emplea como aditivo detergente no tóxico en la industria de los detergentes y jabones.

- **Datos importantes:** El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios de la FAO/OMS (JECFA), indica que la Ingestión Diaria Aceptable (IDA) del Citrato de Sodio “no tiene 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.

CITRATO DE SODIO DIHIDRATADO-ADITIVO PARA ALIMENTOS. Especificaciones, Aplicaciones, Venta y desarrollo de aditivos para cualquier alimento. (2011). *Geocities.ws*. Retrieved 22 January 2018, from <http://www.geocities.ws/grupoindustrialaisa/citrato.html>

SUCROAL S.A. (2018). *CITRATO DE SODIO DIHIDRATADO* (p. 1). Retrieved from <https://sucroal.com.co/wp-content/uploads/2015/09/Citrate-de-Sodio-Dihidratado-Spec-ESP-2014-02-10.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.

GRUPO NEOKEM, S.A. DE C.V.

Carretera Reynosa 2301, Bodega XB1. Colonia 29 de Julio, Guadalupe, N.L. México, C.P. 67205.

Tels. (81) 8326-1189 / 2318-6900

Sitio web: www.neokem.mx

E-mail: ventas@neokem.mx