



Dipropilenglicol

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** N.A.
- **No. CAS:** 25265-71-8.
- **Características:** El Dipropilenglicol es un líquido incoloro, inodoro, soluble en agua, de baja volatilidad e higroscopia y de escasa toxicidad. De igual modo, es humectante, disolvente plastificante y espesante.

- **Usos:**

Industria alimentaria

El Dipropilenglicol no está aprobado para usarse como un aditivo directo en alimentos.

Industria farmacéutica

Medio de reacción de alta temperatura en la síntesis de ciertos productos farmacéuticos.

Industria cosmética

Agente de acoplamiento y humectante en cremas limpiadoras, desodorantes, labiales, perfumes, entre otros.

Agente secuestrante y espesante en artículos como base de maquillaje, filtro solar, tinte de cabello, antitranspirante y acondicionador.

El Dipropilenglicol se emplea como vehículo para las esencias y concentrados de perfumes.

Otras aplicaciones industriales

Solvente de los fluidos de frenos hidráulicos, aceites de corte, lubricantes textiles y tintas de impresión y disolvente para formulaciones insecticidas y de uso en agricultura.

El Dipropilenglicol previene el hinchamiento de las gomas de hule de los sistemas para frenos por lo cual se usa para la elaboración de líquidos de frenos.

Es solvente en los procesos de extracción del petróleo; se emplea para el secado de gas natural.

- **Datos importantes:** El Dipropilenglicol no está aprobado para usarse como un aditivo directo en alimentos. Sin embargo, figura en el Reglamento (UE) N° 10/2011 de la Comisión como monómero y aditivo autorizado para materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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.
- Repsol. (2013). *Dipropilenglicol. Grado perfumería* (p. 1). Madrid, España: Repsol. Retrieved from <https://www.repsol.com/sa/herramientas/CatalogoQuimica/TransFichero.aspx?ruta=&archivo=DPGPER&tipo=NT>
- Monument Chemical. (2013). *Dipropylene Glycol* (p. 1). Monument Chemical. Retrieved from http://www.monumentchemical.com/documents/Dipropylene_Glycol_TDS.pdf
- Avendaño Florez, E., Castillo Serna, E., & Sinuco León, D. (2018). Ensayo de migración global en empaques para alimentos: evaluación de patrones internos alternativos. *Revista Colombiana De Química*, 47(1), 34-40. <http://dx.doi.org/10.15446/rev.colomb.quim.v47n1.63859>

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