



Eritorbato de Sodio

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E316.
- **No. CAS:** 6381-77-7.
- **Características:** El Eritorbato de Sodio es la sal sódica del Ácido Eritórbico. Es un aditivo alimentario utilizado predominantemente en carnes, aves, y refrescos. Su función como antioxidante y estabilizante permite mantener el color y sabor natural de los alimentos y prolongar el tiempo de almacenamiento sin ningún tipo de toxicidad ni efectos secundarios.

- **Usos:**

Industria alimentaria

Agente reductor para evitar la formación de nitrosaminas.

El Eritorbato de Sodio actúa como acelerador del curado en embutidos, además de que les proporciona una coloración más uniforme y un sabor más agradable.

Antioxidante, antiséptico y conservador en carnes, embutidos, bebidas como la cerveza, conservas y frutas.

Mantiene el color y sabor natural de los alimentos y alarga su vida de anaquel sin ningún efecto secundario tóxico.

Industria farmacéutica

No se conoce lo suficiente sobre la aplicación de Eritorbato de Sodio en productos farmacéuticos.

Industria cosmética

Antioxidante en productos dirigidos al cabello y uñas.

Otras aplicaciones industriales

Antioxidante para metales.

Inhibidor de hierro y antioxidante en la industria petrolera.

- **Datos importantes:** El Eritorbato de Sodio está autorizado como aditivo alimentario en la Unión Europea (UE) de acuerdo con el Anexo II del Reglamento 1333/2008 sobre Aditivos alimentarios y criterios de pureza específicos se han definido en el Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión Europea.

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.
- Bazán, E. (2008). Nitritos y Nitratos: Su uso, control y alternativas en embutidos cárnicos. *Nacameh*, 2(2). Retrieved from http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v2n2/Nacameh_v2n2_160BazanLugo.pdf
- Eritorbato de sodio. Materias Primas Pochteca*. Retrieved 31 January 2018, from <https://www.pochteca.com.mx/productosmp/eritorbato-de-sodio/>

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.