



Glutamato Monosódico

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E621.
- **No. CAS:** 142-47-2.
- **Características:** El Glutamato Monosódico es la sal sódica proveniente del ácido glutámico. Produce un sabor conocido como “umami”. En la industria alimentaria se utiliza como conservador y potenciador del sabor en diversos alimentos.

- **Usos:**

Industria alimentaria

El Glutamato Monosódico es suavizante de carne, condimento para mejorar el sabor y potenciador del sabor, en alimentos enlatados, salchichas, carnes, sopas, aderezos, pescados, salsas, condimentos, quesos, bocadillos, bebidas, etc.

Industria farmacéutica

Ingrediente activo en el tratamiento de la encefalopatía hepática.

Industria cosmética

Tensoactivo en cremas faciales para mejorar el efecto limpiador.

Otras aplicaciones industriales

Potenciador del sabor en alimentos para animales para mejorar el crecimiento.

- **Datos importantes:** El Glutamato Monosódico como aditivo se encuentra aprobado por la COFEPRIS, la FDA, y el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

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.
Applications and Uses of Monosodium Glutamate-FOODCHEM. (2014). *Foodchemadditives.com*. Retrieved 20 January 2018, from <http://www.foodchemadditives.com/applications-uses/1383>

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