



Tripolifosfato de Sodio

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E451.
- **No. CAS:** 7758-29-4.
- **Características:** El Tripolifosfato de Sodio de grado alimenticio, es una sal sódica que actúa como conservador y estabilizante. Es utilizado en la formulación de bebidas, en la elaboración de embutidos frescos y secos y en la fabricación de alimentos para animales.

- **Usos:**

Industria alimentaria

El Tripolifosfato de Sodio como estabilizante permite promover la emulsificación entre grasa, agua y proteína en distintos alimentos.

Actúa como conservador de humedad, texturizante y regulador de la acidez en los productos cárnicos.

Es modificador de proteínas en cárnicos y lácteos, mejorando la capacidad de retención de humedad y ayudando a la estabilidad de las fases en solución.

El Tripolifosfato de Sodio realiza una función de ligazón entre los músculos de carne. Para lograr la unión de las piezas de carne se necesita una superficie magra, ya que la grasa y el tejido conectivo, por sus características, no se unirán.

Industria de belleza y cuidado personal

Aditivo en la formulación de productos para el baño, colonias, dentífricos, enjuagues bucales, acondicionadores del cabello, tintes y colores para el cabello, ondas permanentes, champús, entre otros.

Industria farmacéutica

Como agente dispersante en la fabricación de medicamentos.

Otras aplicaciones industriales

Como secuestrante o quelante de los iones de calcio y magnesio, reduciendo la dureza del agua y empleándose, por tanto, para el ablandamiento de aguas y en la formulación de detergentes.

El Tripolifosfato de Sodio como defloculante de partículas coloidales en detergentes; es ampliamente utilizado en la producción de: detergentes en polvo para ropa y lavavajillas y detergentes en gel, líquido y en barra.

- **Datos importantes:** El Tripolifosfato de Sodio es un aditivo alimenticio aprobado por la FDA. Está clasificado como "generalmente reconocido como seguro".

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.
- Mayer, L., Bertoluzzo, S., & Bertoluzzo, M. (2011). Determinación del agregado mínimo de tripolifosfato de sodio en pastones cárnicos. *Analesafa*, 22(1), 1. Retrieved from <https://anales.fisica.org.ar/journal/index.php/analesafa/article/view/21>
- Fosfatos en la industria cárnica*. (2009). *Larioja.org*. Retrieved 29 January 2018, from <http://www.larioja.org/innovacion/en/noticias/noticia-innovacion/fosfatos-industria-carnica>

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.