

ÁCIDOS

Ácido Ascórbico (Pó e Granular)

Fonte de Vitamina C,
antioxidante e agente redutor.
Atua no metabolismo do ácido

fólico, fenilalanina, tirosina, ferro, histamina, norepinefrina e sistemas enzimáticos de fármacos; na utilização de carboidratos; da síntese de lipídios, proteínas e carnitina; da função imune; da hidroxilação da serotonina e na preservação dos vasos sanguíneos. Cor branca, inodoro, hidrossolúvel e pouco solúvel em solventes orgânicos. Presente em frutas e legumes. É destruído em temperaturas altas por período prolongado. Sofre oxidação irreversível, perdendo a atividade biológica em alimentos frescos guardados por longos períodos. A versão granular tem os mesmos efeitos do pó, apenas é utilizado em comprimidos no papel de compressão, com melhor rendimento por ser mais seco.



Ácido Cítrico

Um conservante natural (antioxidante) para o sabor refrescante e ácido em alimentos e bebidas. O ácido mais utilizado em alimentos e bebidas, com propriedades antioxidantes, acidulantes, flavorizantes, sequestrantes e reguladoras de acidez. Nos laticínios é estabilizante e ajuda a manter o pH. Na indústria farmacêutica é aplicado em anticoagulantes (para transfusões de sangue) e efervescentes. Realça o sabor de refrigerantes e “rouba” para si os íons metálicos que alteram a cor do líquido (especialmente o ferro, responsável pelas turvações). É um conservante que combate a ação de microrganismos; em peixes e frutos do mar reduz o surgimento de manchas, cheiros e sabores indevidos; adicionado à salmoura da carne, acelera a cura e mantém a cor. Preserva o sabor de bebidas e alimentos industrializados, regula o pH, mascara o gosto desagradável, neutraliza o paladar doce e acidifica o sabor.

Ácido Fosfórico 85% (Líquido)

Com fórmula molecular H_3PO_4 , derivam dele os ácidos difosfórico ou pirofosfórico, metafosfórico e polifosfórico. Muito solúvel em água e etanol. fornecido como solução aquosa concentrada a 85%. É o derivado do fósforo mais importante comercialmente, responde por mais de 90% da rocha fosfática que é extraída. Principalmente no setor alimentício, ajuda a regular a acidez, estabiliza a cor, além de agir como emulsificante, antioxidante e aromatizante, em diversas aplicações na fabricação de bebidas, temperos, produtos de panificação, carnes etc. Também utilizado em fertilizantes, sal mineral para ração animal e decapantes.

Ácido Fumárico (CWS e HWS)

É um ácido dicarboxílico, insaturado, de cadeia normal, também conhecido como ácido donítico. Junto com seu isômero, ácido maleico, são obtidos pela decomposição do ácido málico, a 180°C. É sólido, cristalino e incolor. Faz ligações de hidrogênio intermoleculares, enquanto o ácido maléico faz ligações intramoleculares. O Ácido Fumárico HWS (Hot Water Soluble) é para soluções a quente. Solúvel em álcool, utilizado como acidulante em sucos e refrigerantes, vinhos, bebidas concentradas, gelatinas e outros alimentos produzidos a quente. A versão CWS (Cold Water Soluble) é para soluções a frio. Em refrescos em pó e refrigerantes como acidulante, em vinhos, concentrados, gelatinas e outros produzidos a frio. É agente flavorizante e antioxidante em sobremesas. Essencial na respiração de tecidos de plantas e animais.

Produtos comercializados pela TRATHO INGREDIENTES, normalmente disponibilizados em embalagens de 25 kg.

Texto: Eduardo Brito – Diretor de Ingredientes