

SULFITO DE SÓDIO

O Sulfito de Sódio é um composto químico inorgânico de fórmula Na_2SO_3 (forma anidra), massa molar 126 g/mol, ponto de fusão de 500°C , sólido cristalino branco, altamente solúvel em água e que gera soluções alcalinas.



Aplicações

O Sulfito de Sódio é largamente usado na **indústria alimentícia** como um agente redutor prático.

Em **frutas enlatadas** é utilizado para prevenir a cor marrom causada por oxidação e como microbicida.

É empregado em quase todos os **vinhos comerciais** para prevenir a oxidação e a coloração castanha, preservando o sabor inalterado.

Na **conservação de carnes** e para evitar a descoloração dos frutos secos.

Como um agente **descorante em têxteis** e na **manufatura de papel**.

Também encontra aplicação na conversão termomecânica de **madeira em fibras** (desfibração) para a produção de **painéis de fibras** de média densidade (MDF).

Na **indústria de petróleo** controla a corrosão, eliminando o oxigênio dissolvido presente nas linhas de água, geralmente com a adição de catalisadores para acelerar as propriedades sequestrantes.

O processo **Wellman-Lord** utiliza Sulfito de Sódio para **dessulfurização de gases de combustão**.

No **tratamento de água em caldeiras a vapor**, como sequestrante de oxigênio para reduzir o potencial de corrosão.



A TRATHO fornece este produto como grau alimentício (food grade), em sacos de 25 kg.

Texto: Victor Lepore – Consultor Técnico