

## CONSERVANTES

São aditivos alimentares que têm a função de impedir ou retardar alterações em alimentos, causadas por micro-organismos ou enzimas, devendo sempre estar associados a outros tratamentos tecnológicos. Os conservantes oferecidos pela TRATHO INGREDIENTES são: Ácido Eritórbico, Ácido Sórbico, Benzoato de Sódio, Eritorbato de Sódio, Gluconato de Sódio, Metabisulfito de Sódio, Propionato de Cálcio e Sorbato de Potássio.



### Ácido Eritórbico

Esse conservante é um estereoisômero de ácido ascórbico. É um aditivo alimentar vegetal derivado da sacarose, facilmente solúvel em água, incolor e inodoro. Ele e o seu sal de sódio são antioxidantes eficazes para preservar carnes defumadas ou curadas, e algumas bebidas.

### Ácido Sórbico

É um composto orgânico encontrado na natureza e utilizado como conservante alimentar. É sólido incolor, pouco solúvel na água e ligeiramente solúvel em álcool. Muito utilizado na indústria de alimentos, evitando o crescimento de micro-organismos, tais como fungos e leveduras. Devido à alta estabilidade do ácido sórbico e dos sorbatos a temperaturas elevadas (ponto de fusão de 134°C, ponto de ebulição de 228°C), ambos podem ser utilizados em alimentos aquecidos sem quaisquer problemas.

## Benzoato de Sódio

Conservante bactericida e fungicida. É inodoro ou com fraco odor balsâmico, sabor adocicado e levemente adstringente. Aplicações em concentrado de frutas para refrigerantes, conservas vegetais em meio láctico-acético (exceto as que sejam submetidas à esterilização), embalagem de queijo fundido, margarinas, molhos e refrigerantes. Trabalhamos com as duas formas: Granulado e Pó.

## Eritorbato de Sódio

É empregado predominantemente em carnes, aves e bebidas não alcoólicas na indústria de alimentos. Como um antioxidante, ele ajuda a melhorar a estabilidade do sabor de maneira similar à vitamina C, e ajuda a prevenir a formação das nitrosaminas carcinogênicas.

## Gluconato de Sódio

Amplamente utilizado como suplemento dietético e conservador de alimentos. Principais aplicações: bebidas esportivas e refrigerantes, carnes processadas, confeitaria, panificação, suplementos nutricionais e sobremesas.

## Metabissulfito de Sódio

Usado como um aditivo alimentar, principalmente como conservante. Como aditivo pode causar reações alérgicas, particularmente irritação de pele e.g. eczema; irritação gástrica e asma. Não é recomendado para o consumo por crianças. Empregado na conservação de frutas e vegetais, na produção de sucos concentrados, bebidas alcoólicas, entre outros. Também é um seletor de leveduras, eliminando das uvas ou do vinho as leveduras nocivas ao correto processo de vinificação (transformação de uvas em vinho).

## Propionato de Cálcio

Inibidor de crescimento eficaz da maioria dos fungos e algumas bactérias. É amplamente empregado na panificação, carne processada, produtos lácteos e nutrição animal para impedir o crescimento de fungos, a formação de mofo e para prolongar a vida de prateleira.

## Sorbato de Potássio

O Sorbato de Potássio é um sal de potássio do Ácido Sóblico, conservante fungicida e bactericida, inibidor de crescimento de bolores e leveduras, amplamente utilizado na alimentação como conservante. Ele impede rancidez e mofos em margarinas e maioneses. Muito utilizado também na produção de queijos de corte, frescos e fundidos. Quando empregado no segmento de bebidas, molhos, doces, panificação entre outras aplicações, evita a formação de mofos e bolores. Por inibir a ação do fermento, não se deve utilizar este composto em produtos cuja elaboração inclui a fermentação. Devido à alta estabilidade do Ácido Sóblico e dos sorbatos, a temperaturas elevadas (ponto de fusão de 134°C, ponto de ebulição de 228°C), ambos podem ser utilizados em alimentos aquecidos sem quaisquer problemas. Trabalhamos com as duas formas: Granulado e Pó.



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

Revisão: Equipe Técnica TRATHO (Elaboração: fevereiro/2022)