BOLETIM TÉCNICO – SORBATO DE POTÁSSIO

1. PRODUTO

O Sorbato de Potássio é o sal de potássio do ácido sórbico, amplamente utilizado na alimentação como conservante. É um conservante fungicida e bactericida. Utilizado, principalmente, em uma ampla gama de alimentos, como a soja, vinagre, geleia, margarina, confeitaria, vinhos, massas para pastéis, massas, pizzas pré-assadas, pizzas congeladas, molho de tomate, queijos para espalhar, recheios, iogurte, frutos do mar, frutas e produtos vegetais, produtos sólidos, produtos assados, bebidas com base de ácido láctico etc. Em menor proporção, em certos cosméticos, remédios e produtos de tabaco. Este composto não deve ser utilizado em produtos cuja elaboração inclui a fermentação, pois inibe a ação do fermento. Se forem utilizadas combinações de Sorbato de Potássio com outros conservantes não se deve introduzir íons cálcio, pois se produz uma precipitação. O Sorbato de Potássio pode incorporar-se diretamente aos produtos durante sua preparação ou mediante tratamento de superfícies (pulverização ou submersão).

2. PROPRIEDADES

Aparência	Granulado Branco
Concentração	Min 99,0%

3. APLICAÇÃO E DOSAGEM

A dosagem recomendada varia de acordo com os dados do sistema de aplicação e deve ser estabelecida pelo químico responsável.

4. ARMAZENAMENTO E MANUSEIO

Armazenar em local seco e sobre pallets, bem ventilado e afastado de raios solares diretos, calor e materiais incompatíveis.

5. EMBALAGEM

O Sorbato de Potássio está disponível em sacos de 25 kg.

REV 00 – JULHO/2024

* A ABBA Química coloca sua equipe técnica à disposição para auxiliar no estudo da melhor solução técnico/econômica de sua necessidade.

NOTA: As informações aqui contidas são fornecidas de boa-fé, não devendo implicar, porém em qualquer responsabilidade para nossa empresa no que se refere a uso específico de cada cliente.

55 41 3272-0100
www.abbaquimica.com.br
BR 277, nº 4744 (Rodovia Curitiba-Ponta Grossa)
CIC • Curitiba-PR • CEP 82305-200