

# SORBATO DE POTÁSSIO

BIOVITAL



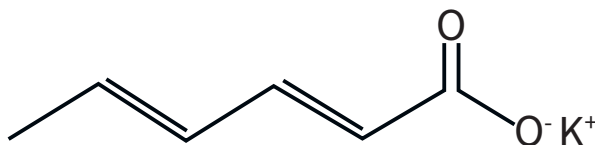
IMAGEMMERAMENTEILUSTRATIVA

## LITERATURA CIENTÍFICA

INCI Name (CAS NUMBER): *Potassium Sorbate* (24634-61-5).

# SORBATO DE POTÁSSIO

## Fórmula Estrutural



O Sorbato de Potássio é o sal potássico do ácido sórbico, utilizado como conservante fungicida e bactericida graças ao seu efeito inibidor do crescimento de fungos e bactérias<sup>1</sup>. O ácido sórbico é um ácido graxo insaturado presente de forma natural em alguns vegetais<sup>2</sup>, mas geralmente utiliza-se o sorbato de potássio na indústria alimentar pelo fato de ele ser mais solúvel em água do que o ácido sórbico.

O Sorbato de Potássio faz parte da lista de substâncias de ação conservante permitidas pela ANVISA para produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes<sup>3</sup> e também para alimentos e bebidas<sup>4</sup>.

O produto é indicado para inibir o crescimento de fungos e leveduras em diversos alimentos, como queijos, vinhos, iogurtes, carne seca, frutas secas, refrigerantes, pães e bolos. Além disso, vários suplementos dietéticos elaborados à base de plantas geralmente contêm Sorbato de Potássio, visto que ele atua na prevenção do crescimento de microorganismos e possibilita um aumento no prazo de validade<sup>1</sup>.

Em produtos de higiene e cosméticos, o Sorbato de Potássio inibe a proliferação de microorganismos, colaborando para a manutenção das características originais durante o prazo de validade estabelecido.

O Sorbato de Potássio é considerado seguro e suave por conta do seu longo histórico de segurança e perfil não-tóxico. O conservante é considerado não irritante e não sensibilizante. Reações alérgicas são muito raras, e ele é bem tolerado quando administrado para uso interno<sup>1</sup>.

### Concentração de uso

De 0,05 a 0,2%.

### Propriedades físico-químicas

Aparência: grânulos

Cor: branco a levemente amarelado

Odor: leve odor característico

Solubilidade: bastante solúvel em água (aproximadamente 1,95 g/L a 20°C); solúvel em álcool etílico (cerca de 1g/L a 20°C); praticamente insolúvel em éter.

Bactérias totais: <100 UFC/g

Coliformes: ausente/g

### Referências

1. [https://pt.wikipedia.org/wiki/Sorbato\\_de\\_potassio](https://pt.wikipedia.org/wiki/Sorbato_de_potassio)

2. <https://prozyn.com.br/shelf-life-um-desafio-na-panificacao/>

3. [https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5284308/RDC\\_528\\_2021\\_.pdf/b5f44e81-46ca-4eb-5-a5f9-8e84ed067400](https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5284308/RDC_528_2021_.pdf/b5f44e81-46ca-4eb-5-a5f9-8e84ed067400)

4. <https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiZmQ2ZDBjNTItMDFmMi00MmM5LWE4Y2QtMzBhO-GZlYTU4OGUzIiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVlZG-Q4MSJ9&pageName=ReportSection08a3239a66872bb5b7a9>



(16) 3509-1900 / 0800 600 6411

[www.biovital.ind.br](http://www.biovital.ind.br)

[fb biovital.ind](https://www.facebook.com/biovital.ind)

[ig biovital\\_ind](https://www.instagram.com/biovital_ind)

[in Biovital Indústria e Comércio LTDA](https://www.linkedin.com/company/biovital-industria-e-comercio-ltda)

[vendas@biovital.ind.br](mailto:vendas@biovital.ind.br)