ACIDO SORBICO

Caratteristiche generali

L'acido sorbico è un acido grasso polinsaturo con 6 atomi di carbonio e 2 legami trans in posizione 2 e 4. Si presenta come un solido bianco con un tenue odore a temperatura ambiente. Tuttavia, è importante notare che è un composto irritante.

Questo acido organico è impiegato come antimicrobico e antifungino negli alimenti, cosmetici e farmaci fin dal 1945. La sua azione inibente sullo sviluppo di muffe lo rende prezioso per ridurre il rischio di micotossine. Tuttavia, è interessante notare che a concentrazioni non inibitorie (10 mg/ml), non solo non riduce la produzione di aflatossine, ma può stimolare, in determinate condizioni, la formazione di micotossine.

L'efficacia inibitoria dell'acido sorbico è massima nella sua forma indissociata. Con un pKa di 4,76, il suo utilizzo e quello dei suoi sali a pH superiore a 6,5-7 può risultare poco efficace o addirittura inefficace. La concentrazione minima inibitoria (MIC) si misura in ppm ed è dipendente dal pH.

Il JECFA, il *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*, ha classificato l'acido sorbico e i suoi sali come additivi alimentari sicuri, stabilendo una dose giornaliera accettata per l'uomo di 0-25 mg/kg di peso corporeo.

Food

Composizione

100% acido sorbico.

Dosaggio

Dosaggi massimi consentiti:

- alcuni latticini e formaggi: 1000 mg/kg
- sulla buccia dei limoni freschi: 20 mg/kg
- frutta secca: 1000 mg/kg

confetture/marmellate a basso tenore di zucchero: 1000 mg/kg

Modalità d'uso

Aggiungere alla massa da trattare.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg e sacco 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Rev. 16/11.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com