

Produção de bebidas com ácido sórbico

O ácido sórbico é amplamente utilizado de todos os tipos de bebidas:

- suco de abacaxi em lata;
- bebidas não alcoólicas com aromantizantes adiconados;
- bebidas aromatizadas á base de vinho;
- bebidas com baixo teor de alcóol.

Por ser pouco solúvel em água, o aditivo alimentar contribui para aumentar a persistência dos refrigerantes, com isso seu prazo de validade pode chegar a 30 dias.

Além dos produtos acima, o ácido sórbico também é usado na produção de leite condensado, creme, vegetais enlatados, caldos e sopas enlatados (ervas, frutas, chá), vários queijos, todos os tipos de molhos etc.

Qualidades do aditivo alimentar ácido sórbico

As qualidades excepcionais do conservante natural de alimento ácido sórbico são principalmente devidas á composição do composto químico. O ácido sórbico tem propriedades antimicrobianas que inibem o desenvolvimento de patógenos, em particular leveduras e bolores.

Ao realizar inúmeros experimentos e estudos científicos, substâncias cancerígenas não foram identificadas nele. Em dosagem razoáveis, o ácido sórbico E200 tem efeito positivo no corpo humano.

Este agente não destrói completamente os micróbios, mas apenas inibe o seu desenvolvimento, por isso é aconselhável adicioná-lo a matérias que não estejam contaminadas com microorganismos. Além disso, alguns microorganismos têm a capacidade de assimilar e decompor o conservante.

O ácido sórbico E200 exhibe suas propriedades antimicrobianas apenas em acidez abaixo de ph 6,5, O ácido quimicamente estável, mas pode facilmente voltatilizar com água.

Substância alimentar E200

A substância E200 conhecida como ácido sórbico é usado em produtos alimentícios em várias quantidades, mas em média 30-300g por 100 kg de produto acabado.

Eles adicionam um conservante a uma grande variedade de alimentos. Na indústria de alimentos, o ácido sórbico é permitido em mais de dez padrões. Eles o adicionam individualmente e como parte de outros conservantes.

De acordo com especialistas, o ácido sórbico E200 está incluindo na lista de matérias-primas para tais produtos: sucos, maioneses, leite enlatado, molhos, produtos de queijo, azeitonas, frutas secas, compotas e conservas, produtos de panificação, vinhos refrigerantes, recheio de chocolate e doces, patês, recheio para bolinho, peixes.

Durante o preparo da massa, o ácido sórbico quase não se dissolve, portanto não inibe o desenvolvimento do fermento, mas em produtos de panificação já acabados mostra seu efeito antimofa.

Qualidades principais do agente alimentar ácido sórbico

O aditivo possui uma série de qualidades únicas e inimitáveis. Entre eles: propriedades antimicrobianas (especialmente inibem eficazmente o crescimento de fungos semelhantes a leveduras e bolores); segurança para células vivas; não toxicidade; falta de efeito cancerígeno.

Está provado que o uso em quantidades razoáveis tem um efeito sobre os elementos vivos. Acontece que aumenta muito a imunidade. Essas propriedades tornaram o ácido sórbico o mais novo conservante, o que aumenta significamente o armazenamento dessa substância.

Ácido sórbico na produção de alimento

Nos dias atuais o elemento ácido sórbico é considerado comum na dieta alimentar. Isso se deve à sua disponibilidade, utilidade, e extrema eficiência. Este conservante alimentar é aprovado em todos os países. Essa substância pode ser encontrada em alimentos, incluindo sucos e produtos de confeitaria.

E o ácido deve necessariamente estar presente, pois desempenha o papel de um estabilizador. O ácido sórbico indica sua presença na maioria dos alimentos, como peixe e caviar por exemplo.

O conservante ácido sórbico aumenta a vida útil. Uma vez que não se dissolve bem em baixas temperaturas, os especialistas usam exclusivamente soluções aquosas. Distribuído em algum sorbato de potássio, como alternativa à sorbina clássica.