# Sorbato de Potasio

Conservador, grado alimenticio

## Acerca del Producto

El Sorbato de Potasio es un conservador de alta eficacia ampliamente utilizado en la industria alimentaria por su excelente acción antiséptica y su capacidad para inhibir el crecimiento de hongos, levaduras y mohos, sin afectar las características sensoriales del producto final.

Gracias a su alto grado de pureza, el Sorbato de Potasio evita la formación de olores indeseables asociados a materias primas de menor calidad, garantizando estabilidad, inocuidad y consistencia en los alimentos. Su acción selectiva lo convierte en una solución ideal para prolongar la vida de anaquel manteniendo intactos el sabor, aroma, color y textura. Destaca por su facilidad de incorporación, alta eficiencia a bajas concentraciones y su cumplimiento con los estándares de calidad y seguridad alimentaria, lo que lo convierte en una opción confiable para formulaciones que requieren protección microbiológica efectiva sin comprometer la calidad del producto.

## Aplicaciones

El Sorbato de Potasio es compatible con los procesos de elaboración de la industria láctea, incluyendo la producción de leche, quesos, cremas, yogurt, así como productos naturales o análogos

## Propiedades del Producto

| | |
|---|---|
| **Apariencia** | Blanco polvo |
| **Olor** | Ligero olor característico |
| **Solubilidad** | Soluble en agua e insoluble en éter |
| **Estabilidad al calor** | Sin cambios en color durante 90min a 105°C |
| **Pureza (%)** | 99.0 - 101.0 |
| **Metales pesados (como Pb) mg/kg** | Max. 10.0 mg/kg |
| **Cloruro (como Cl)** | max. 0.018% |
| **Sulfato (como $SO_4$)** | Max. 0.020% |
| **Pérdida por secado (%)** | Max. 0.8% |

## Información Adicional

Aunque los detalles técnicos y recomendaciones contenidas en esta Ficha Técnica corresponden a nuestro mejor conocimiento y experiencia, toda la información debe en todo caso ser tomada como un indicador sujeto de confirmación después de una aplicación práctica larga, por esta razón cualquiera que pretenda usar el producto debe asegurarse previamente que es idóneo para la aplicación prevista. En todo caso el usuario es responsable por completo de cualquier circunstancia derivada del uso del producto



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

# Potassium Sorbate

Food Grade Preservative

## About the Product

Potassium Sorbate is a highly effective preservative widely used in the food industry due to its excellent antiseptic action and its ability to inhibit the growth of molds, yeasts, and fungi without affecting the sensory characteristics of the final product.

Thanks to its high degree of purity, Potassium Sorbate prevents the formation of undesirable odors typically associated with lower-quality raw materials, ensuring product stability, safety, and consistency. Its selective action makes it an ideal solution for extending shelf life while preserving flavor, aroma, color, and texture. It is easy to incorporate, highly efficient at low dosages, and compliant with food safety and quality standards, making it a reliable option for formulations requiring effective microbiological protection without compromising product quality.

## Applications

Potassium Sorbate is compatible with dairy processing operations, including the production of milk, cheeses, creams, yogurt, as well as natural or analog products made from fresh milk, powdered milk, or dairy preparations.

## Propiedades del Producto

| | |
|---|---|
| **Appearance** | White powder |
| **Odor** | Slight characteristic odor |
| **Solubility** | Soluble in water, insoluble in ether |
| **Heat Stability** | No color change after 90 minutes at 105°C |
| **Purity (%)** | 99.0 – 101.0 |
| **Heavy metals (as Pb)** | Max. 10.0 mg/kg |
| **Chloride (as Cl)** | Max. 0.018% |
| **Sulfate (as $SO_4$)** | Max. 0.020% |
| **Loss on drying (%)** | Max. 0.8% |

## Información Adicional

Although the technical information and recommendations contained in this Technical Data Sheet reflect our most current knowledge and experience, it should be considered that all information must be confirmed by extensive practical application. Therefore, any individual intending to use the product must first ensure its suitability for the intended purpose. In any case, the user assumes full responsibility for any circumstances resulting from the use of the product.



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490