

ÁCIDO LÁTICO

Componente natural de hidratação da pele



INCI Name: Lactic Acid.

CAS NUMBER: 50-21-5.

DESCRIÇÃO

O ácido láctico ou lático (do latim *lac, lactis*, leite), é um composto orgânico de função mista: ácido carboxílico - álcool que apresenta fórmula molecular $C_3H_6O_3$ e estrutural $CH_3 - CH(OH) - COOH$.

Participa de vários processos bioquímicos, e o lactato é a forma ionizada deste ácido. Foi descoberto pelo químico sueco Carl Wilhelm Scheele, no leite coalhado.

PROPRIEDADES

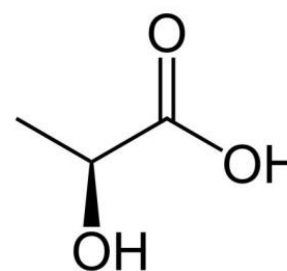
O ácido láctico é menos volátil do que o ácido acético, por isto as soluções aplicadas topicamente permanecem mais tempo em contato com a pele e vagina. Nos E.U.A., o ácido láctico tem sido usado como espermicida nas concentrações de 1 a 2%, mas é empregado amplamente, em outros locais, como anti-séptico suave. Pode ser usado com os mesmos objetivos que o ácido acético. A solução a 10,5% por vezes, é utilizada para suprimir as bactérias patogênicas da pele de recém-nascidos, reduzindo assim, o índice de infecções.

Após o contato prolongado, o ácido láctico pode mostrar-se corrosivo para os tecidos. É associado ao ácido salicílico em solução a 16,7% de ácido láctico em colóide flexível, para a remoção de verrugas e tumores epiteliais benignos.

Componente do fator natural de hidratação da pele (NMF). Em altas concentrações promove esfoliação e renovação celular.

ESTUDOS

Revisão: As bactérias do ácido láctico do vinho



A fermentação maloláctica (FML), prática corrente em vinificação, é um processo de desacidificação biológica, realizado por bactérias do ácido láctico (BAL). A complexidade e diversidade da atividade metabólica das BAL sugerem que a FML pode afetar positiva ou negativamente a qualidade do produto final.

Nesta revisão apresenta-se uma caracterização geral das BAL em termos de taxonomia, metabolismo, habitats e aplicações industriais e o estado-da-arte sobre as BAL do vinho e do seu papel no processo de vinificação. Os efeitos benéficos (hidrólise dos glucosídeos pela ação de β -glucosidasas) e nocivos (degradação da arginina e formação de carbamato de etilo; formação de aminas biogênicas, nomeadamente histamina, tiramina e putrescina) das BAL do vinho, bem como a temática das culturas 'starter', são igualmente explorados para ilustrar o interesse ecológico deste grupo particular de microrganismos.

Referência: ANTÓNIO, Inês; TENREIRO, Tania. **As bactérias do ácido láctico do vinho.** 2009. 24 p.

INDICAÇÕES

É usado para a preparação do lactato de sódio injetável, fórmulas lácteas para lactantes, acidificante em alimentos, espermicida na concentração de 1 a 2%, agente bactericida – solução à 10%, como caustico para peelings, na soluções de Jessner, calosidades e verrugas (na concentração de 15 a 20%) associado ao ácido salicílico no colódio lacto-salicilado.

Indicado para produtos como cremes para dermatite atópica, hiperqueratoses, ictiose, psoríase, promovendo hidratação (renovação celular / esfoliação) e antienvelhecimento.



CONTRAINDICAÇÕES

É corrosivo para tecidos que mantenham contato prolongado.

CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

Utilizado em concentrações acima de 10%.

Aplicar fator de correção.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GARCI, Ana Carolina Dal Bianco; LEONEL, Magali. *Efeito da concentração de ácido láctico sobre a propriedade de expansão em amidos modificados fotoquimicamente*. 2005. 29 p.



Revisão nº: 01	Data: 12/09/2013
Elaborado por: Priscila Sandmann	Conferido por: Camilla França