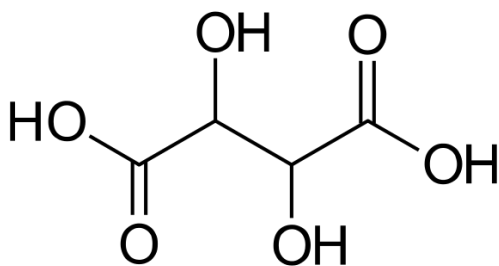


ÁCIDO TARTÁRICO

Acidulante



Denominação química: 2,3-dihydroxybutanedioic acid

Fórmula molecular: C₄H₆O₆

Peso molecular: 150,09

CAS: 87-69-4

DCB: 00350

Sinonímias: 2,3-dihydroxysuccinic acid; threarcic acid; racemic acid; uvic acid; paratartaric acid

Uso: Interno

Fator de Correção: Não se aplica

Introdução

O Ácido tartárico é um ácido específico muito pouco vegetal, encontrado quase que exclusivamente na videira (*Vitis vinifera*), tendo grande importância. Encontra-se também em pepinos, amoras, tamarindos, beterraba, entre outros .

Foi isolado pela primeira vez sob a forma de tartarato de potássio, conhecido pelos antigos como tartar, em 800 AD, pelo alquimista Jahib ibn Hayyan. O processo moderno foi desenvolvido pelo químico sueco Carl Wilhelm Scheele, em 1769. Há algum tempo se observa seu papel importante na produção do vinho, baixando o pH do mosto a valores que impossibilitam a presença de bactérias indesejáveis e atuando como conservante, após a fermentação. Na boca, o ácido tartárico proporciona o sabor acre característico do vinho, no entanto o ácido cítrico e o ácido málico também desempenham esse papel.

Atualmente tem sido considerado um excelente acidulante natural, biodegradável e oferece grandes vantagens na área alimentícia, farmacêutica e industrial, inclusive para produtos alimentícios para finalidade veterinária.

Descrição

Pó cristalino, branco ou quase branco ou cristais incolores, é muito solúvel em água, facilmente solúvel em etanol 96%, possui ponto de fusão 171 – 174°C. Deve ser armazenado ao abrigo da luz, calor e umidade.

- Na área farmacêutica quando combinado com bicarbonato de sódio constitui a formulação básica para produtos efervescentes, como sais de fruta, antiácidos entre outros.

- Na indústria alimentícia aplicado com corantes e flavorizantes para meio ácido, em vegetais inibe a ação de enzimas que causam a variação de cor e sabor no alimento e aplicado também em vinícolas como acidulante natural para o vinho, bebidas sem álcool, caramelos, doces, processamento de frutas e legumes em conservas, panificação.

- Na área cosmecêutica é aplicado como emulsificante e efeito complexante dando uma boa textura no produto final, além de regulador de pH.

Pode ser adicionado diretamente na massa a ser tratada, sem a necessidade de dissolução prévia.

Indicações

- Acidificação de vinhos, saches efervescentes, corantes e flavorizantes, bebidas, vegetais, doces, frutas e legumes em conserva.



Concentração Recomendada

Uso: Interno (como acidulante).

0,02 – 0,3%.

Referências Bibliográficas

Informações do fabricante.

Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/%C3%81cido_tart%C3%A1rico. Acesso em 17 de setembro de 2015.

