

# GLUTAMATO MONOSODICO POLVO

## PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Glutamato monosódico

Sinónimos: MSG, sal monosódica del ácido glutámico, E-621, monohidrato de glutamato monosódico

Formula Química:  $C_5H_8NO_4Na \cdot H_2O$

CAS: 6106-04-3 (monohidrato) / 142-47-2 (anhidro)

EINECS: 205-201-0

FEMA: 2106

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El glutamato monosódico es la sal sódica del ácido L-glutámico. Se presenta como un polvo cristalino blanco, inodoro, con un característico sabor umami. Es un aditivo alimentario ampliamente utilizado como potenciador del sabor en la industria alimentaria.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	GLUTAMATO MONOSODICO POLVO
Aspecto	Polvo fino

Color	Blanco
Solubilidad	Muy soluble en agua (740 g/L a 25 °C), insoluble en solventes orgánicos
Pureza	≥ 99.0 %
pH (solución al 1%)	6.7 – 7.2
Peso molecular	187.13 g/mol (monohidrato)
Punto de fusión	232 °C (con descomposición)

#### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	GLUTAMATO MONOSODICO POLVO
Pureza (base seca)	≥ 99.0 %
Pérdida por secado	≤ 0.5 %
Sustancias insolubles	≤ 0.2 %
Cloruros (Cl <sup>-</sup> )	≤ 0.1 %
Sulfatos (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )	≤ 0.05 %
Metales pesados (Pb)	≤ 10 ppm
Arsénico (As)	≤ 1 ppm

## USOS

### Industria alimentaria

- ✓ Potenciador de sabor: El glutamato monosódico se utiliza principalmente para realzar los sabores umamis de los alimentos. Se añade a productos como sopas, caldos, salsas, aliños, y concentrados para intensificar su sabor.
- ✓ Productos cárnicos procesados: Se utiliza en embutidos, carnes en conserva, y productos de pollo o cerdo para mejorar su sabor y hacerlos más atractivos sin añadir calorías adicionales.
- ✓ Snacks y aperitivos: Se agrega a productos como papas fritas, galletas saladas, y otros aperitivos para acentuar los sabores salados y hacerlos más sabrosos.
- ✓ Productos congelados: En platos preparados y comidas congeladas, como pizzas y comidas listas para calentar, el glutamato monosódico ayuda a reforzar el sabor y hacer los alimentos más apetitosos.
- ✓ Alimentos instantáneos: En sopas instantáneas y fideos instantáneos, el glutamato monosódico aumenta el sabor y la intensidad del caldo sin necesidad de utilizar ingredientes costosos.
- ✓ Salsas y condimentos: En salsas de soja, salsa de tomate, aderezos y condimentos, se añade para equilibrar y potenciar el sabor de los ingredientes.

### Industria farmacéutica y nutracéutica

- ✓ Suplementos alimenticios: El glutamato monosódico puede usarse en la elaboración de suplementos alimenticios, especialmente aquellos que buscan mejorar el sabor o aumentar la palatabilidad de los productos, como tabletas o polvos.
- ✓ Productos farmacéuticos: Aunque de forma menos frecuente, el glutamato monosódico se emplea en algunos productos farmacéuticos para mejorar el sabor de medicamentos, especialmente en jarabes o líquidos.

### Industria de alimentos para animales

- ✓ Se utiliza en piensos y alimentos para animales para mejorar el sabor y la aceptación de los productos, en especial en los piensos para mascotas, en los que el sabor puede ser un factor clave para el consumo.

## Otros usos industriales

✓ Industria cosmética: Aunque menos común, en algunas formulaciones cosméticas y productos de cuidado personal, el glutamato monosódico se emplea para mejorar la estabilidad del producto o incluso como agente de textura en algunas cremas o lociones.

## MANIPULACIÓN

- ✓ Usar equipo de protección personal adecuado (guantes, gafas de seguridad) al manipular el producto en su forma en polvo.
- ✓ Evitar la inhalación del polvo.
- ✓ En caso de contacto con los ojos o la piel, lavar con agua abundante.
- ✓ Mantener el producto alejado de fuentes de calor y luz directa.

## ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado, en envases herméticos.
- ✓ Evitar la exposición al aire y la humedad para preservar la calidad.
- ✓ Temperatura de almacenamiento recomendada: entre 10°C y 30°C.
- ✓ Mantener alejado de productos incompatibles, como agentes oxidantes fuertes.

## PRESENTACIÓN

<b>Empaque original</b>	<b>Dispensación</b>
Saco por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

## VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 36 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

#### **INFORMACIÓN ADICIONAL**

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.