

ALGINATO DE SODIO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre químico: Alginato de sodio

Sinónimos: Alginato de sodio

CAS: 9005-38-3

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de origen: China

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El alginato de sodio es un polisacárido que se obtiene de algas marrones, como las del género Laminaria. En la cocina moderna, especialmente en la gastronomía molecular, se utiliza para la esferificación, un proceso que permite crear esferas líquidas que explotan en la boca.

La esferificación se basa en la reacción del alginato con iones de calcio. Cuando una mezcla líquida que contiene alginato se introduce en un baño de calcio (generalmente una solución de cloruro de calcio), el alginato se gelifica rápidamente, formando una membrana alrededor del líquido. Esto resulta en pequeñas esferas que pueden contener sabores intensos, creando una experiencia culinaria única.

- ✓ Esterificación básica: donde el líquido se mezcla con alginato y luego se sumerge en la solución de calcio.
- ✓ Esterificación inversa: en la que el líquido se mezcla con cloruro de calcio y se sumerge en un baño de alginato, permitiendo crear esferas más grandes y suaves.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	ALGINATO DE SODIO
Origen	Derivado de algas marrones (por ejemplo, Laminaria y Ascophyllum nodosum).
Aspecto	Polvo fino
Color	Marrón claro a blanco.
Solubilidad	Se disuelve en agua fría, formando un gel.
Viscosidad	Depende de la concentración; mayor concentración genera mayor viscosidad.
Estabilidad	Sensible a la temperatura y al pH

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	ALGINATO DE SODIO
Viscosidad (1% sol. Brookfield modelo RVT a 20 °C)	650-800cps

Tamaño de partícula	Malla 120
Humedad	15.0% máx.
pH	6.0-8.0
Metales pesados	20ppm máx.
Plomo	4ppm máx.
Arsénico	2ppm máx.
Recuento total en placa (CFU/g)	3000 máx.
Hongos y levaduras (CFU/g)	500 máx.
E. Coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Listeria	Negativo
Staphylococcus Aureus	Negativo

USOS

- ✓ Esferificación: Permite crear esferas líquidas (caviar) mediante un proceso de gelificación al entrar en contacto con soluciones de calcio.
- ✓ Texturización: Se utiliza para modificar la textura de diversos alimentos

PRECAUCIONES

Evitar el contacto con metales reactivos, ya que pueden interferir en la gelificación.

ALMACENAMIENTO

Mantener en un lugar fresco y seco, en un envase hermético.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Saco por 25 Kg	Dispensado por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 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.