

MONOESTEARATO DE GLICERILO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Monoestearato de glicerilo

Sinónimos: Gliceril monoestearato, GMS, monoglicérido de ácido esteárico

Formula Química: $C_{21}H_{42}O_4$

CAS: 31566-31-1

EINECS: 204-664-4

FEMA: 2526

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen: China

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El monoestearato de glicerilo es un monoglicérido derivado del ácido esteárico y la glicerina. Se presenta como un emulsionante no iónico utilizado ampliamente en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

| | |
|------------|----------------------------|
| REFERENCIA | MONOESTEARATO DE GLICERILO |
|------------|----------------------------|

| | |
|-----------------|---|
| Aspecto | Sólido o polvo ceroso de color blanco a crema |
| Color | Blanco a ligeramente amarillento |
| Pureza | ≥ 90% |
| Solubilidad | Insoluble en agua, soluble en aceites y solventes orgánicos calientes |
| pH | Neutro (no aplica en forma sólida; emulsión acuosa ~6.0 - 7.5) |
| Peso molecular | Aproximadamente 358.56 g/mol |
| Punto de fusión | 58 – 60 °C |

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

| REFERENCIA | MONOESTEARATO DE GLICERIO |
|--------------------|---------------------------|
| Olor | Característico, no rancio |
| Número de acidez | 4,0 Máximo |
| % 1-Monoglicéridos | 40,0 – 45,0% |
| Glicerina libre | 1,0 Máximo |

| | |
|-----------------|------------|
| Punto de fusión | 58 – 60 °C |
| Número de yodo | 1,0 Máximo |

USOS

Industria Alimentaria

- ✓ Emulsionante: Estabiliza mezclas de agua y aceite en productos como margarinas, cremas, salsas y aderezos.
- ✓ Mejorador de textura: Mejora la suavidad y uniformidad en productos horneados como panes, bizcochos y tortas.
- ✓ Anticristalizante: Previene la formación de cristales de azúcar en productos como caramelos y confitería.
- ✓ Agente espumante y estabilizador: En helados, mejora la textura y volumen al estabilizar las burbujas de aire.
- ✓ Antiadherente: Facilita el desmoldeo en productos de panadería y confitería.

Industria Cosmética y de Cuidado Personal

- ✓ Emulsionante y espesante: Permite la formación de cremas, lociones y bálsamos con una textura homogénea.
- ✓ Acondicionador de piel: Proporciona suavidad y lubricación sin dejar sensación grasa.
- ✓ Estabilizador de fórmulas: Ayuda a mantener la estabilidad de emulsiones bajo diferentes condiciones de almacenamiento.

Industria Farmacéutica

- ✓ Excipientes en tabletas y cápsulas: Actúa como lubricante o desintegrante.
 - ✓ Agente de liberación controlada: Utilizado en formulaciones de liberación prolongada.
- Base para cremas y ungüentos tópicos.

Industria Plástica

- ✓ Lubricante interno: Mejora el flujo del material durante el proceso de extrusión y moldeo.
- ✓ Agente antiestático: En formulaciones de PVC y otros polímeros.

MANIPULACIÓN

- ✓ Utilizar guantes y gafas de seguridad al manipular el producto.
- ✓ Evitar el contacto con ojos y piel.
- ✓ Manipular en áreas bien ventiladas.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado.
- ✓ Mantener el envase bien cerrado.
- ✓ Evitar la exposición directa a la luz solar y fuentes de calor.

PRESENTACIÓN

| Empaque original | Dispensación |
|------------------|-----------------------|
| Saco por 25 Kg | Dispensación 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.