

# Ácido Cítrico

Código: 558

27/09/2017

Revisão: 00

Pág. 1 de 2

## DESCRIÇÃO

O ácido cítrico é um dos preservantes mais usados pela indústria alimentícia. É obtido por fermentação especialmente dos melaços da cana de açúcar.

É uma substância que participa do metabolismo para a maioria dos seres vivos.

Em 1860 o ácido cítrico começou a ser obtido das frutas por meio do uso de sais de cálcio. Este processo teve um muito baixo rendimento. Eles eram necessários de 30 a 40 toneladas de limões para obter uma tonelada de ácido cítrico.

Três décadas depois foi observado que alguns cogumelos produzem ácido cítrico quando eles crescem em um meio açucarado. Isto era de importância fundamental pela indústria atual do ácido cítrico. Em 1919, começou a ser usado o método de fermentação superficial, por meio do niger de *Aspergillus* em forma de cogumelo que representou um salto enorme na produtividade. Na década de 1950, começou a fermentação submersa com o mesmo microorganismo a ser usado, ainda sendo alcançado um incremento maior que os rendimentos.

## PROPRIEDADES

O Ácido cítrico atua sinergicamente aumentando a efetividade de antioxidantes.

O ácido cítrico é usado em preparações para dissolver cálculo renal, urina alcalina e previne incrustação de cateteres urinários. O Ácido cítrico é um ingrediente de soluções anticoagulantes, também foi usado em preparações para o tratamento de perturbações gastro-intestinais e acidoses metabólicas.

## INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS

- **Bebidas:** Flavorizante e regulador do pH; aumenta a efetividade dos antimicrobianos.
- **Doces e Conservas:** Acidulante e regulador do pH para alcançar uma boa gelificação.
- **Legumes processados:** Em combinação com ácido ascórbico, previne a oxidação.
- **Comidas congeladas:** Ajuda na ação dos antioxidantes, inibe a deterioração do sabor e a cor.
- **Frutas e Legumes Enlatados:** Diminui o pH; previne a oxidação enzimática e a degradação da cor, se salienta o sabor.
- **Óleos e Gorduras:** Previne a oxidação.
- **Queijos pasteurizados e processados:** Em forma de sal, como emulsificante e texturizante.
- **Cosméticos:** Usado como acidificante em formulações cosméticas.

## CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

Depende da aplicação