

CITRATOS

- **Citrato de sodio:** Se emplea principalmente en la industria de alimentos como agente de preservación, como saborizante y regulador de acidez. En medicina se lo emplea como agente anticoagulante durante las transfusiones de sangre y como agente de conservación de sangre en bancos de sangre.
- **Citrato de calcio:** En la industria de alimentos se lo conoce como agente aditivo E333 y tiene en este campo los mismos usos que el citrato de sodio. En medicina es empleado como fuente o suministro de calcio y para prevenir la osteoporosis.
- **Citrato de cinc:** Tiene principal aplicación en asuntos médicos y en la industria alimenticia. Juega un rol muy importante como fuente de cinc en el equilibrio y buen funcionamiento de todos los organismos humanos.