



Induquim Gonveg Cia. Ltda.

MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS QUIMICOS PARA LA INDUSTRIA EN GENERAL

SORBATOS

- **Sorbato de sodio:** Conocido en la industria de alimentos como agente aditivo E201 juega un rol importante como ingrediente para la prevención de formación de hongos en diferentes tipos de alimentos. Es también usado como preservativo en la fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos.
- **Sorbato de potasio.:** Es ampliamente usado, por su seguridad como compuesto, como agente inhibidor del crecimiento de mohos y levaduras en diversos tipos de alimentos como vinos, yogourt, carnes secas y sidra de manzana. Se emplea también en la preparación de fórmulas para el cuidado personal. En la industria alimenticia se lo conoce como ingrediente E 202.
- **Sorbato de calcio.:** Conocido como ingrediente E 203 en la industria alimenticia, es un magnífico preservante de alimentos. Sus propiedades en este sentido son muy parecidas al Sorbato de potasio.