Uso: Externo/Interno

CAS: 6915-15-7

Fator de Correção: Não se aplica

FM: $C_4H_6O_6$

Fator de Equivalência: Não se aplica

PM: 134,1

ÁCIDO DL-MÁLICO

ACIDULANTE NATURAL PARA BEBIDAS E ALIMENTOS

O Ácido Málico é um ácido orgânico, isolado pela primeira vez em 1785, a partir de um suco de maçã. Também está presente em outras frutas, como peras e uvas. Consiste em uma substância azeda e adstringente, empregada como acidulante, aromatizante e estabilizante na indústria alimentícia. Quando utilizado como aditivo alimentar, é identificado pelo número E296. O Ácido Málico possui três estereoisômeros, o ácido-D-málico; ácido-L-málico e o ácido-DL-málico.
O Ácido-DL-Málico é utilizado em refrigerantes, doces, geleias, compotas, produtos lácteos, alimentos enlatados, alimentos congelados, frutas secas e legumes, bebidas, produtos de carne, produtos de especiarias, para conferir sabor e uso farmacêutico.

Recomendação de uso
Quando usado em alimentos, utiliza-se quantidade suficiente para a formulação.
Em aplicações cosméticas, deve ser utilizado até 4%.

Aplicações
- ✓ Intensificador de gosto ácido, azedo, em bebidas e alimentos;
- ✓ Em associação com o Ácido Benzóico e Salicílico, é usado para o desbridamento de úlceras, queimaduras e feridas.

Vantagens
- ✓ Apresenta acidez suave e constante;
- ✓ Alta solubilidade em água;
- ✓ Menor higroscopicidade do que os ácidos cítricos ou tartáricos.

Referências bibliográficas

1. BLOUIN, J.; GUIMBERTEAU, G. Maduración u Madurez de la Uva. Ediciones Mundi-Prensa, 2002.
2. AYALA, M. G. Eficacia del Ácido Málico 1% en Spray en Pacientes con Xerostomía Inducida por Antihipertensivos. Granada, 2013.

Última atualização: 23/06/2017 BM.