Uso: Interno

Fator de Correção: De acordo com o teor do laudo

Fator de Equivalência: Não se aplica

CAS: 79-33-4

FM: C3H6O3

PM: 90.08 g/mol

ACIDO LÁTICO 85%

L-(+)-Ácido lático

L-(+)-Ácido lático é o único ácido lático que ocorre naturalmente na natureza e pode ser sintetizado por animais mamíferos. No caso da fabricação do produto, uma fonte de carboidrato (bioconversão do açúcar da cana-de-açúcar) é fermentada por uma cepa de bactéria selecionada. Após, ocorre desmineralização, concentração e purificação. A matéria-prima é isenta de leite, ovos e carne, e não contém lactose.

Características

Solução aquosa sem cor ou amarelada, miscível em água.

Ações

O ácido lático é usado em bebidas, aimentos, cosméticos e produtos farmacêuticos como um agente acidificante e acidulante. Em formulações tópicas, particularmente cosméticos, é utilizado para efeito amaciante e condicionante na pele. Também é utilizado como conservante em alimentos.

Recomendação de uso

Uso interno: aditivo antimicrobiano.
Uso externo: 0.015 – 6.6%

Aplicações

É considerado como substância *Generally Recognized as Safe* (GRAS) para a utilização em alimentos nos Estados Unidos. Atribui-se ao ácido lático a capacidade de reduzir a carga microbiana inicial de carnes por meio de um efeito bactericida imediato e um efeito bacteriostatico que atuaria por tempo prolongado, contra, por exemplo, *Salmonella* spp.

Toxicidade

Agudo Inalação LC50 Rato: 7,94 mg/l - 4 Horas
Agudo Oral LD50 porquinho da índia: 1810 mg/kg
Agudo Oral LD50 Rato: 4875 mg/kg
Agudo Oral LD50 Rato: 3730 mg/kg

Referências Bibliográficas

1. Material do fabricante
2. https://www.sigmaaldrich.com/catalog/product/sigma/l1750?lang=pt&region=BR&gclid=Cj0KCQjwsqmEBhDiARIsANV8H3aWM9pd4zJMCDfxqehrdKt5zmS02xmieawWHCJ1E-j4rV7L3nfmPh0aApFZEALw_wcB Acesso em 29/04/2021
3. https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Lactic-acid#section=Use-and-Manufacturing Acesso em 04/05/2021

4. ZABOT, Sandra. Atividade antimicrobiana de ácidos orgânicos e compostos clorados sobre micro-organismos patogênicos em carne de frango. 2016. 97 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2016.
5. *Handbook of Pharmaceutical Excipients, Lactic Acid, Review 2009.*

Última atualização: 04/05/2021 CMS