

## Cremor Tártaro Natural

### IDENTIFICACIÓN

|                            |                                                      |
|----------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Producto</b>            | Cremor Tártaro Natural                               |
| <b>Sinónimos</b>           | Bitartrato de Potasio, Hidrogenotarttrato de Potasio |
| <b>Fórmula química</b>     | $C_4H_5KO_6$                                         |
| <b>CAS</b>                 | 868-14-4                                             |
| <b>EINECS</b>              | 212-769-1                                            |
| <b>Aditivo alimentario</b> | E-336 (i)                                            |

### DESCRIPCIÓN

Es el tartrato ácido de potasio, el cual es la sal ácida de potasio del ácido 2,3 dihidrobutanodioico, también llamada bitartrato de potasio. Se obtiene como un producto secundario de la fabricación del vino.

### COMPOSICIÓN

- **C:** 25.53 %
- **H:** 2.68 %
- **O:** 51.01 %
- **K:** 20.78 %

### APLICACIONES

En la industria de alimentos, se utiliza como agente regulador de la acidez, sal emulsiva, agente secuestrante y estabilizante. En cuanto a su actividad estabilizante, es capaz de mantener cierto estado fisicoquímico ideal en el alimento. Por su capacidad de regular el pH, modifica o controla la acidez o alcalinidad de un producto alimenticio. Por su actividad como secuestrante, esta sustancia es capaz de capturar iones metálicos y formar complejos químicos con ellos, evitando de esta manera el deterioro del alimento.

Se utiliza en la elaboración del vino para favorecer la cristalización de sales del ácido tartárico en el tratamiento del vino en frío; en la elaboración de laxantes; en panificación se utiliza para retardar la reacción con el bicarbonato de sodio hasta que se alcanza la temperatura de cocción, liberando CO<sub>2</sub> en tiempo óptimo.

En los alimentos, es utilizado para la estabilización de las claras de huevo, aumentando su tolerancia al calor y volumen; prevenir de cristalización a los jarabes de azúcar; reducción de la decoloración de verduras hervidas; frecuente combinación con bicarbonato de sodio (el cual necesita un ingrediente ácido para activarlo) en las formulaciones de levadura química o polvo de hornear. Se suele utilizar en combinación con cloruro de potasio en sustitutos de la sal libre de sodio.

Se utiliza también como aditivo en caramelos, goma de mascar, conservas vegetales, mermeladas, salmueras, salsas, sopas deshidratadas, fabricación de la crema tártara y polvo de hornear, etc. Así mismo, como limpiador de latón y en el estañado electrolítico de hierro y acero; y en la industria farmacéutica para para descargar excrementos y orina.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

| Propiedades                   | Estándar                                      |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| Apariencia                    | Polvo blanco cristalino o cristales incoloros |
| Sabor                         | Ácido agradable                               |
| Peso molecular                | 188.18 g/mol                                  |
| Identificación                | Pasa la prueba                                |
| Materia insoluble             | Pasa la prueba                                |
| Amoniaco                      | Pasa la prueba                                |
| Pureza                        | 99 min                                        |
| Metales pesados               | 10 ppm max                                    |
| Tamaño de partícula (ASTM 70) | 95 % min                                      |

---

## ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. Por recomendación se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

Fecha de revisión: 28/06/2017