

ÁCIDO MÁLICO

INCI Name: DL Malic Acid.

CAS: 6915-15-7.

DCB: 09396.



Introdução

Os ácidos orgânicos presentes em alimentos influenciam o sabor, odor, cor, estabilidade e a manutenção de qualidade. A acidez titulável de frutas varia de 0,2 a 0,3% em frutas de baixa acidez como maçãs vermelhas e bananas, 2,0% em ameixas e acima de 6% em limão. Ácido cítrico pode constituir até 60% dos sólidos solúveis totais no limão. Os tecidos vegetais, com exceção do tomate, são consideravelmente mais baixos em acidez, variando de 0,1 % em abóbora a 0,4% em brócolis. Produtos marinhos, peixes, aves e produtos cárneos são consideravelmente menores em acidez e o ácido predominante é o ácido láctico. A acidez total em relação ao conteúdo de açúcar é útil na determinação da maturação da fruta.

Descrição

O **Ácido Málico** é um ácido orgânico, pertencente ao grupo dos ácidos carboxílicos, encontrado naturalmente em frutas como a maçã e a pêra. Consiste numa substância azeda e adstringente, muito empregada como acidulante, aromatizante e estabilizante na indústria alimentícia – como aditivo alimentar, é identificado pelo número E E296. Na indústria farmacêutica, o **Ácido Málico** é utilizado na higienização e regeneração de ferimentos e queimaduras. Também serve para preservar o dulçor de alimentos e ajustar o pH. O processo de fermentação malolática converte o **Ácido Málico** em um ácido láctico mais suave.

Revisão nº: 00	Data: 20/12/2011
Elaborado por: Laísa Costa	Conferido por: Tatiana Domingos

Propriedades

Ácido Málico é um dos principais ácidos contidos em maçãs e muitas outras frutas e legumes.

O **Ácido Málico** apresenta:

- Acidez suave e constante,
- Sabor aprimorado,
- Alta solubilidade,
- Menor higroscopicidade do que os ácidos cítrico ou tartárico,
- Ponto de fusão mais baixo do que outros ácidos para facilitar a incorporação e boas propriedades de quelação com íons de metal.

Este ácido é formado em ciclos metabólicos nas células de plantas e animais, incluindo seres humanos. Nos dois ciclos, o de Krebs e glioxilato, é fornecido energia as células e auxilia a formação de aminoácidos. Grande quantidade de ácido málico é produzido no corpo humano diariamente.

Indicação

Indicado para preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes; Produtos de frutas; Sobremesas em pó; Pós para gelatinas, flans, pudins e similares; E pode ser aplicado em confeitos, gomas de mascar, preparados de frutas e conservas, nutracêuticos em geral.

Bebidas - O **Ácido Málico** é um acidulante preferido para bebidas com ou sem gás (bebidas de frutas, néctares, chás, bebidas esportivas, sucos enriquecidos de cálcio), porque realça os sabores da fruta, melhora a estabilidade do pH, e mascara o sabor de alguns sais.

Bebidas de baixa caloria - Em bebidas contendo edulcorantes, o **Ácido Málico** é necessário para alcançar a acidez desejada e o sabor em um pH mais alto.

Sidras e vinhos - Para bebidas alcoólicas como sidras de maçã, o **Ácido Málico** é adicionado para manter um consistente gosto "acentuado". Nos vinhos, a fermentação maloláctica melhora o perfil de sabor do vinho.

Revisão nº: 00	Data: 20/12/2011
Elaborado por: Laísa Costa	Conferido por: Tatiana Domingos

Suplementos de cálcio e bebidas fortificadas com cálcio - Em suplementos líquidos de cálcio, o **Ácido Málico** acrescenta um sabor ácido, enquanto controla o pH. Em bebidas fortificadas com cálcio, utilizando-se **Ácido Málico** no lugar de ácido cítrico evita turbidez devido ao citrato de cálcio precipitado.

Cosméticos e Produtos de higiene pessoal - Pastilhas para garganta, xaropes, sachês efervescentes, enxaguatório bucal e creme dental. Enquanto AHA (alfa-hidroxi-ácidos) pode ser usado em produtos de cuidados para rejuvenescer e melhorar as condições de pele.

Concentração Recomendada

Alimentício: qs.

Cosmético: 2 a 4%.

Referências Bibliográficas

Informações do fornecedor 9332.



Via Farma Importadora

Rua Labatut, 403 - Ipiranga - S.P

(11) 2067-5724

Revisão nº: 00	Data: 20/12/2011
Elaborado por: Laísa Costa	Conferido por: Tatiana Domingos