

## SORBATO DE POTÁSSIO

CONSERVANTE ALIMENTAR

**Grau:** Farmacêutico ( ) Alimentício (X) Cosmético ( ) Reagente P.A. ( )

**Uso:** Interno (X) Externo ( )

**Equivalência:** N/A

**Correção:**

Teor: N/A

Umidade: N/A

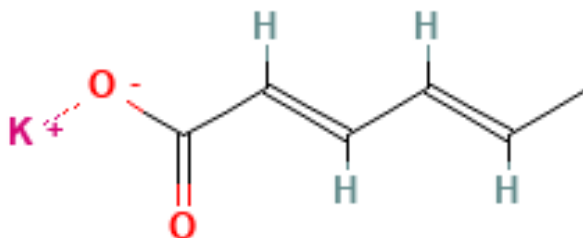
### Introdução

Os conservantes são substâncias utilizadas na conservação de alimentos a fim de preservar suas características, agindo na carga de microrganismos. Para a escolha de um conservante a ser adicionado a um alimento, deve ser considerado critérios específicos como o provável agente microbiano de contaminação, as propriedades físico-química do produto em questão e a forma que este será armazenado após seu processamento.

### Propriedades

O **Sorbato de Potássio** (C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>2</sub>K) é um sal de potássio originado do ácido sórbico, uma substância branca, inodora e cristalina, na forma de grânulos, que atua inibindo o crescimento de microrganismos como bolores, leveduras, fungos e bactérias.

Uma vez reconhecido como seguro em diversos países, incluindo o Brasil, de acordo com o órgão regulador ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) se encontra presente na lista de substâncias conservantes permitidas para formulação de produtos saneantes de acordo com a instrução normativa nº 153, de 13 de maio de 2022.



**Figura 1:** Fórmula estrutural do Sorbato de Potássio. Adaptada de PubChem.

## Mecanismo de ação

O **Sorbato de Potássio** atua inibindo a atividade de vários sistemas enzimáticos, rompendo processos vitais implicados em funções de transporte, metabolismo celular, o crescimento celular e a replicação. Portanto, em determinadas condições, ele atuará de forma a causar modificações na morfologia de células microbianas.

## Indicações

O **Sorbato de Potássio** é indicado para:

- Retardar ou impedir a alteração dos alimentos provocada por microrganismos.

## Vantagens

- Baixa concentração necessária para inibir o crescimento de uma grande gama de leveduras, mofos e bactérias;
- Quando utilizado em produtos com pH levemente ácidos (pH 5,5 – 6,0) apresenta uma melhor eficácia, considera-se que sua eficiência está ligada com o aumento da acidez.

## Posologia

A dosagem recomendada do conservante **Sorbato de Potássio** varia de 0,02% a 0,05%.

## Referências Bibliográficas

- DEHGHAN, P. et al. **Pharmacokinetic and toxicological aspects of potassium sorbate food additive and its constituents**. 2019. Trends in Food Science & Technology.
- FANI, M. **Os sorbatos na conservação de alimentos**. Revista Aditivos & Ingredientes
- MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**. Resolução n. 41, de 10 de agosto de 2009.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**. Resolução n. 153, de 13 de maio de 2022.
- PINHEIRO, F.D.A. **Atividade Antifúngica e Segurança Toxicológica de Formulações a Base de Sorbato de Potássio**. 2019. Dissertação (Mestrado em ciências veterinárias) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza.
- SOUZA, B.A. et al. **Aditivos alimentares: Aspectos Tecnológicos e Impactos na Saúde Humana**. Revista Contexto & Saúde – vol.19, n.36, jan./jun. 2019.

Atualizações: 12/04/2024 PLS