Creative Enzymes®

Kaliumsorbat

Cat. No. EXTZ-725

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Kaliumsorbat wird durch Neutralisation von Sorbinsäure mit Kaliumcarbonat oder Kaliumhydroxid hergestellt. Es liegt in Form weißer bis cremefarbener Granulate oder als Pulver vor. Kaliumsorbat wird zur Hemmung des Wachstums von Schimmelpilzen und Hefen eingesetzt.
Anwendungen	Kaliumsorbat wird als Konservierungsstoff in Lebensmitteln, Getränken, Gemüse, Sojaprodukten, Tabakerzeugnissen, Arzneimitteln, Kosmetika und landwirtschaftlichen Erzeugnissen широко eingesetzt. Es wird zudem in Körperpflegeprodukten zur Hemmung des mikrobiellen Wachstums und damit zur Verlängerung der Haltbarkeit verwendet; in hefeführenden Lebensmitteln darf es jedoch nicht eingesetzt werden.

Produktinformation

Aussehen	Weißes Pulver
CAS-Nummer	590-00-1
Molekülformel	C6H7KO2