Сорбат калия

Пищевой консервант Е202

Сорбат калия - калиевая соль сорбиновой кислоты, получаемая методом нейтрализации сорбиновой кислоты гидроксидом калия. Представляет собой белый порошок или гранулы без запаха с нейтральным вкусом. Хорошо растворим в воде, выдерживает термообработку, способен быстро смешиваться с консистенцией продуктов и не влияет на их вкус. Широко применяется в качестве пищевой добавки и консерванта (Е202) в пищевых продуктах. В отличие от сорбиновой кислоты, хорошо растворяется в воде.

Сорбат калия получают промышленным способом путём нейтрализации сорбиновой кислоты гидроксидом калия. Предшественник сорбата калия - сорбиновая кислота, получают в двухступенчатом процессе путём конденсации кротонового альдегида и кетена.

Сорбат калия, также известный как «стабилизатор вина», при добавлении в вино образует сорбиновую кислоту. Он служит двум целям. Когда активное брожение прекращается и вино переливается в последний раз после очистки, сорбат калия делает все выжившие дрожжи неспособными к размножению. Живущие в этот момент дрожжи могут продолжать сбраживать любой остаточный сахар в диоксид углерода (CO_2) и спирт, но когда они умрут, новых дрожжей, вызывающих брожение в будущем, уже не будет. Когда вино подслащивают перед розливом в бутылки, сорбат калия используется для предотвращения реферментации при использовании в сочетании с метабисульфитом калия. Он в основном используется со сладкими винами, игристыми винами и некоторыми крепкими сидрами, но может быть добавлен к столовым винам, которые плохо сохраняют прозрачность после оклейки.

Некоторые плесневые формы (в частности, триходермы и пенициллы) и дрожжи способны детоксицировать сорбаты путём декарбоксилирования с образованием пиперилена-1,3. Пентадиен проявляется в продукте в виде типичного запаха керосина или нефти.

г. Москва, Ленинградский проспект, д. 72, к. 2 +7 (495) 780-00-11 info@globalvit.ru globalvit.ru