

Polisorbato 80
Grau Alimentício**Funcionalidade**

Agente tensoativo não-iônico, emulsionante, estabilizante, solubilizante e umectante. Agente de tensão superficial e dispersante, emulsificante para produtos alimentícios em panificação e afins, responsável pela fermentação e aumento do volume dos mesmos. Em função de seu caráter hidrófilo (alto HLB) o produto garante eficiência na estabilização de emulsões tipo óleo em água e proporcionam assim propriedades funcionais determinantes de sua aplicação em alimentos como interação com proteínas, pois a formação de ligações entre a cadeia de óxido de eteno presente nos produtos da linha de polisorbatos e a porção protéica da farinha de trigo reforça a rede de glúten sem prejudicar a extensibilidade da massa. Este efeito proporciona maior retenção de CO₂ em produtos de panificação fermentados biologicamente, pois melhora a resistência da massa ao trabalho mecânico e permite a obtenção de pães com maior volume.

Sinônimos

Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana, Tween 80.

Descrição do Produto

Líquido viscoso, oleoso, límpido, de cor amarela ou marrom clara, com odor característico e sabor quente, ligeiramente amargo. É uma mistura de éteres graxos de sorbitol e seus anidros, polimerizados com 20 mols de óxido de eteno. O produto é solúvel em água e em óleo vegetal, dispersível em propilenoglicol e insolúvel em óleo mineral.

Especificações

Água	3,0% máx.
Densidade	1,080 g/cm ³
HLB calculado	15,0
Índice de Acidez	2,0mg KOH/g máx.
Índice de Saponificação	45 ~ 55mg KOH/g
Ponto de fulgor (copo aberto)	> 149°C
Valor de Hidroxilas	65 ~ 80mg KOH/g

Informações Nutricionais (para 100g de produto)

Valor calórico	78 Kcal *
Proteínas	0 g
Gorduras totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Colesterol	0 g
Ácidos graxos	26 g
Carboidratos	11 g
Polióis	11 g
Fibra Alimentar	0 g
Ferro	< 0,1 ppm
Sódio	133 ppm
Cálcio	< 0,1 ppm

(*) Observações:

1) Segundo Oser & Oser (1957), os coeficientes de digestibilidade das frações ácido graxo no monooleato de sorbitan polioxietileno (20) são respectivamente, 100 % e 98 %.

2) Segundo Nelson *et al.* (1966), resultados de estudos metabólicos com os polisorbatos indicaram que a ligação éster do polisorbato é hidrolisada e o ácido graxo é utilizado metabolicamente; no entanto a parcela correspondente ao polioxietileno é pouco absorvida e não fica sujeita à metabolização.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br



Polisorbato 80
Grau Alimentício

Validade

1 ano e seis meses.

Aplicações

Produtos de panificados e afins, sorvetes, utilizado também na nutrição animal, adjuvante farmotécnico como tensoativo.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br