

**Sorbitol Solução 70%**  
Grau Alimentício**Funcionalidade**

Agente de corpo, adoçante e umectante.

**Obtenção**

O sorbitol é encontrado em diversas frutas, como pêras, maçãs, cerejas etc. A forma mais comum de obtenção do sorbitol é através da hidrogenação da glicose derivada do amido ou da sacarose.

**Fórmula e Peso Molecular**

$C_6H_{14}O_6$  ; 182,17

**Nome Químico**

D-Sorbitol ,D-Glucitol, D-Sorbito, 1,2,3,4,5,6- hexano-hexol

**Descrição do Produto**

Líquido incolor, inodoro e adocicado.

Solução aquosa de polióis a 70% de sólidos totais, consistindo essencialmente de sorbitol e pequenas quantidades de manitol e outros álcoois polídricos isoméricos.

**Especificações**

Densidade	mín. 1,285g/ml (25°C)
Sólidos Totais	69 – 71%
Água	29 – 31%
Índice de Refração	1,455 – 1,465 (20°C)
Açúcares Redutores	máx. 0,2%
Arsênio	máx. 2,5 ppm
Cloretos	máx. 35 ppm
Sulfatos	máx. 80 ppm
Metais pesados	máx. 5 ppm
Resíduo de Ignição	máx. 0,1%
pH	neutro ao tornassol
Carga microbiana total	máx. 100 UFC/g
Fungos/Leveduras	máx. 10 UFC/g
Enterobactérias	ausente

**Embalagem**

Tambor de Polietileno com 265 kg (Peso Líquido).

**Validade**

2 anos.

**Valores Nutricionais (para 100 g)**

Calorias	168 Kcal
Carboidratos	70 g
Açúcares (4 Kcal/g)	
Polióis (2,4 Kcal/g)	70 g
Gorduras	0
Proteínas	0
Fibras	0
Sódio	0
Cálcio	0
Ferro	0

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](http://www.pluryquimica.com.br) – e-mail: [pluryquimica@pluryquimica.com.br](mailto:pluryquimica@pluryquimica.com.br)

**Sorbitol Solução 70%**  
Grau Alimentício

### Aplicações

Grande variedade de aplicações nas indústrias alimentícias, farmacêuticas, cosméticas e higiene oral.

Auxilia no desenvolvimento de produtos alimentícios sem adição de açúcar, conferindo “corpo” e dulçor, com valor calórico reduzido aos alimentos onde são empregados, uma vez que nem toda a fração administrada consegue ser inteiramente absorvida e metabolizada pelo organismo.

É o poliol mais conhecido e sua aplicação na indústria alimentícia é amplamente difundida. Possui sabor refrescante e 60% do poder de dulçor em relação à sacarose.

O sorbitol é indicado para condicionar umidade, inibir cristalização de açúcar, controlar a textura e aperfeiçoar o sabor. Também atua como edulcorante e agente de corpo em produtos alimentícios dietéticos, principalmente nos isentos de açúcar. Pode ser ingerido por diabéticos pois não dependem da insulina para serem metabolizados, e é resistente à fermentação pelos microorganismos presentes na boca, ou seja, não é cariogênico.

Em cosméticos funciona como umectante e emoliente na produção de cremes, emulsões, loções, entre diversos produtos. Sua utilização em cremes dentais estabiliza o conteúdo de água na preparação e proporciona plasticidade e aperfeiçoa o sabor.

Em medicamentos sua alta biodisponibilidade e baixa reatividade perante a drogas e outros ingredientes farmacêuticos, o sorbitol é usado como agente de corpo e condicionador de umidade em preparações líquidas, sólidas e semi-sólidas.

### Registros

Ministério da Saúde – 4.5648.0001.001-9

Ministério da Agricultura – AUP/DOI/DIPOA nº 2750/2002

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](http://www.pluryquimica.com.br) – e-mail: [pluryquimica@pluryquimica.com.br](mailto:pluryquimica@pluryquimica.com.br)