



**Alifarma S.A. de C.V.**

**ACIDO CITRICO ANHIDRO**

**DESCRIPCION:** Cristales translúcidos incoloros o polvo cristalino blanco. Inodoro o prácticamente inodoro y con fuerte sabor ácido.

**SOLUBILIDAD:** Muy soluble en agua.

**USOS:**

En bebidas y jarabes como acidulante, y para prevenir la turbidez y deterioro del color y el sabor.

En frutas y vegetales enlatados: Contribuye a asegurar el sabor y apariencia originales.

Caramelos

Refuerza el sabor de frutas y otros ingredientes.

Gelatinas, Jaleas, Compotas: Además de dar sabor, ayuda a ajustar el pH para optimizar la acción de la grenetina y la pectina.

Pescado Congelado: Para prevenir la decoloración y el desarrollo de sabores extraños durante el almacenamiento.

En grasas y aceites aumenta la efectividad de los antioxidantes como el BHA y el BHT.

En Carnes: para acelerar la fijación del color de las carnes curadas.

Constituyente de tabletas efervescentes y jarabes.

Estabilizante del ácido ascórbico, para retardar su oxidación.

Para remover trazas de metales (agente secuestrante)

Como mordiente de colores brillantes y tintas especiales

Para eliminar incrustaciones, originadas por el uso de aguas duras, desde tuberías y recipientes.

En columnas de intercambio iónico.

**ALMACENAMIENTO:** Guardar en recipientes cerrados.

