



SORBITOL 70%

Nome Químico: 1,2,3,4,5,6- hexano-hexol

INCI Name: Sorbitol

No CAS: 50-70-4

Fórmula: C₆H₁₄O₆

Peso Molecular: 182,00

DCB: 08061

PROPRIEDADES

Sorbitol 70% é um líquido xaporoso, límpido e incolor, miscível em água, glicerol 85% e propilenoglicol. É um produto fracamente solúvel em água, tomando um aspecto viscoso, superior ao da glicerina. Serve de veículo para diversos princípios ativos e tem ação umectante.

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.

INDICAÇÃO

O Sorbitol 70% é utilizado em indústrias farmacêuticas, alimentícias, de produtos *light* e *diet*, de higiene bucal, de sorvetes, de panificação e confeitarias, veterinárias, e de bebidas.

É utilizado como alimento há mais de meio século. Entra na composição de produtos farmacêuticos e cosméticos. Na indústria alimentícia é utilizado como:

Umectante em produtos que necessitam de proteção contra a perda de umidade;

Adoçante, na confecção de condimentos, como os chicletes "sem açúcar"; edulcorante, emulsificante, seqüestrante e espessante.

Na farmacologia pode ser usado como: laxante, quando ingerido em doses maiores que 50 a 80 gramas ao dia; diurético; solução irrigante para alguns procedimentos médicos; creme dental.

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 inibir cristalização de açúcar, controlar a textura e aperfeiçoar o sabor.

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 à drogas e outros ingredientes farmacêuticos, o sorbitol é usado como agente de corpo e condicionador de umidade em preparações líquidas, sólidas e semi-sólidas.

ARMAZENAMENTO

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BATISTUZZO, José Antônio de Oliveira. Formulário Médico Farmacêutico. 3ªed. São Paulo: Pharmabooks, 2006.

Roberta Stella. Adoçantes. *Cyberdiet*. Visitado em 11 de Julho, 2007.

ANVISA. TABELA DE aditivos UTILIZADOS segundo boas práticas de fabricação. *Resolução nº 386, de 5 de agosto de 1999*. Visitado em 11 de Julho, 2007.