



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:

Guido Reni N° 78.

Col. Alfonso XIII.

01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:

<http://www.ideal-sa.com.mx>

e-mail:

servicioalcliente@ideal-sa.com.mx

servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:

(55) 5563 2130.

(55) 5598 6369.

(55) 5615 1608.

IDEAL ETARBOX

ACIDULANTE

DESCRIPCIÓN

IDEAL ETARBOX es ácido etanoico destilado a una solución concentrada del 99.9% (165% equivalente en ácido láctico puro), sin adulteración de ninguna especie. Su apariencia es la de un líquido puro, transparente, incoloro con olor picante. Es soluble en agua, alcohol, glicerina, éter, tetracloruro de carbono, pero prácticamente insoluble en disulfuro de carbono.

APLICACIONES

IDEAL ETARBOX se puede añadir a alimentos que requieran un mayor nivel de acidez, tales como mayonesa, aderezos para ensalada, quesos, requesones, cremas ácidas, yogur, helados, nieves, dulces, salsa catsup, etc.

En productos lácteos, se debe tener cuidado de añadir **IDEAL ETARBOX** a temperaturas abajo de los 10°C para evitar que se presente coagulación de la proteína de la leche (leche cortada).

DOSIFICACIÓN

La dosificación de **IDEAL ETARBOX** dependerá del nivel inicial de acidez y del nivel final de acidez que se desee impartir al alimento al cual se añada; en forma similar, si lo que se busca es reducir el pH, dependerá del pH inicial y del pH final deseado.

Por lo anterior, no podemos sugerir un rango de dosificación para todos los casos. Es necesario hacer pruebas de aplicación en cada caso específico.

Sin embargo, es importante la uniformidad en el nivel final de acidez en todos los lotes de producción, por lo que es recomendable realizar titulaciones a los alimentos antes de añadir **IDEAL ETARBOX** para determinar la cantidad necesaria para cada lote.

Es importante recordar que la concentración de **IDEAL ETARBOX** es del 99.9% y que su peso específico es aproximadamente 1.038 kg/litro para realizar el cálculo correcto. También, se deberán realizar titulaciones posteriores a su incorporación para asegurar que se ha logrado el nivel deseado.

Ejemplo: Supongamos que tenemos 2,000 litros de un producto lácteo cuya densidad es 1.08 kg/litro y cuya acidez titulada es de 10° Dornic (0.10% de contenido de ácido láctico puro) y deseamos acidificarlo a 90° Dornic. ¿Qué cantidad en kilogramos de **IDEAL ETARBOX** debemos añadir?

Primero, determinemos la proporción de ácido láctico puro que necesitamos añadir:

0.90%	(90° Dornic)	Acidez deseada.
-0.10%	(10° Dornic)	Acidez actual
0.80%	de ácido láctico puro	Por añadir.

Ahora, calculemos la proporción necesaria de **IDEAL ETARBOX**, teniendo en cuenta que su concentración equivalente en ácido láctico puro es del 165% (en peso).

$$0.80\% \div 1.65 \times 100 = 0.485\% \text{ (en peso) de IDEAL ETARBOX}$$

O sea, 485 gramos de **IDEAL ETARBOX** por cada 100 kg. de producto lácteo.



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

En seguida, calculemos el peso de los 2,000 litros de producto lácteo:

$$2,000 \times 1.08 \text{ (densidad)} = 2,160 \text{ kg. de producto lácteo.}$$

Por lo tanto, la cantidad necesaria en litros de **IDEAL ETARBOX** sería:

$$2,160 \times 0.485 \div 100 = 10.473 \text{ litros de IDEAL ETARBOX.}$$

Tomando en cuenta que la densidad de **IDEAL ETARBOX** es 1.038 kg/litro, entonces el equivalente en peso que deberíamos añadir sería:

$$10.473 \times 1.038 = 10.889 \text{ litros de IDEAL ETARBOX.}$$

PROPIEDADES FÍSICAS

Punto de ebullición	118°C	pH de soluciones acuosas:
Punto de fusión	16.7°C	1.0 M= 2.4
Punto de inflamación en copa cerrada	39°C	0.1M= 2.9
Punto de ionización en soluciones acuosas (pka)	4.74	0.01M= 3.4
Peso específico (25°C a 27°C)	1.038 Kg/litro.	Color: Incoloro transparente.
Fórmula	CH ₃ COOH	Sabor: Ácido y característico.
Peso molecular	60.05	Olor: Picante y característico.

ADVERTENCIA

IDEAL ETARBOX es flamable, al igual que sus vapores. Cuando se refrigera puede congelarse y contraerse. NO DEBE INGERIRSE sin diluir. Su ingestión directa puede causar graves quemaduras en boca y tracto intestinal. Produce quemaduras al contacto con la piel.

INCOMPATIBILIDADES

IDEAL ETARBOX por ser altamente reactivo es incompatible con carbonatos, hidróxidos (sosa o cal), algunos óxidos y fosfatos.

PRESENTACIÓN

IDEAL ETARBOX está envasado en garrafones de plástico con tapa, conteniendo 50 kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL ETARBOX** en lugares templados, secos y bien ventilados con la tapa bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.

NO DEBE REFRIGERARSE NI EXPONERSE A LA LUZ SOLAR DIRECTA. Para evitar problemas de congelación o de inflamación manténgase entre 20°C y 35°C.