



**PRINCIPALES
CONSERVANTES
ALIMENTARIOS
Y SUS
APLICACIONES**

SUSTANCIA / CLASE



Ácido sórbico y sorbatos

Ácido benzoico y benzoatos

Ácido ascórbico, ascorbato
sódico y cálcico

Anhídrido sulfuroso y sulfitos

Natimicina

Nitritos y nitratos

APLICACIONES



Queso, mayonesa, repostería,
galletas, mantequilla, aderezos

Crustáceos congelados, salsas,
mermeladas y gelatinas bajas
en azúcar, zumos para uso
industrial, bebidas

Bebidas, pastelería, leche
condensada, embutidos

Fruta desecada, frutas en
conserva, papas fritas, pan,
vinos, cerveza, sidra

Tratamiento de la cubierta
exterior del queso y embutidos

Embutidos, jamón, tocino,
queso, sardinas en vinagre

