

Sustituto de los conservantes ácido láctico (E-270) y lactatos en productos cocidos

Tanto el ácido láctico como los lactatos son usados como conservantes, principalmente contra las levaduras y los hongos y otras bacterias degradantes de los alimentos, pero existen sustitos naturales para obtener alimentos *clean label*.

A continuación veremos en detalle en que consiste la funcionalidad de estos aditivos químicos que son usados también para incrementar la estabilidad de los antioxidantes, y para prevenir la pérdida de agua de diversos productos.

¿Qué es el ácido láctico en alimentación?

El ácido láctico (E-270) es un compuesto orgánico que se produce naturalmente durante la fermentación de carbohidratos por bacterias lácticas.

En la industria alimentaria, el ácido láctico se utiliza como conservante y acidulante. Su uso está reconocido y regulado por el [Reglamento \(CE\) n o 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios y se identifica en las etiquetas de los alimentos con el número E-270.

El ácido láctico puede obtenerse de manera natural o sintética, fermentado distintos tipos de azúcar con bacterias ácido lácticas.

A partir del ácido láctico se pueden obtener otros conservantes alimentarios muy usados en la industria, en concreto en productos cárnicos cocido. Estos conservantes alimentarios son los lactatos y se pueden identificar en las etiquetas de los alimentos con los siguientes números:

- Lactato Sódico (E-325)
- Lactato Potásico (E-326)
- Lactato Cálcico (E-327)
- Lactato de Amónico (E-328)
- Lactato de Magnésio (E-329)
- Lactato Ferroso (E-585)
- Lactato Colínico (E-1001vi)

¿Qué alimentos contienen lactato?

El lactato es una sal derivada del ácido láctico que está presente como aditivo alimentario en multitud de alimentos. Algunos alimentos que contienen lactatos incluyen:

- Productos cárnicos cocidos, como jamón cocido y salchichas.
- Productos de panadería y pastelería.
- Bebidas fermentadas, como cerveza y vino.
- Productos lácteos, como quesos y yogures.

Como mencionamos anteriormente, existen distintos tipos de sales de lactato, por ejemplo el lactato cálcico que se emplea en envasados como los postres y helados, los productos de panadería o el lactato sódico muy usado en los productos cárnicos cocidos.

Leyendo la etiqueta de cualquier jamón cocido podrás encontrar los siguientes ingredientes y aditivos:

Jamón cocido: jamón de cerdo, agua, lactato sódico, sal, dextrosa, Lactosa, estabilizadores (E-451, E-462), gelificantes (E-407, E-416), aromas, antioxidante (E-301), conservantes (E-250, E-243).

El jamón cocido es un ejemplo de un alimento que los consumidores consideran sano y que sin embargo, tiene una lista bastantes extensa de aditivos químicos. En Amerex por ejemplo, trabajamos con conservantes naturales para sustituir el lactato de los productos cocidos, al igual que para sustituir el resto de aditivos químicos.

¿Cuál es el mecanismo de acción del lactato de sodio?

El mecanismo de acción del lactato sódico se basa en dos principios:

- **Reducción del pH:** Al reducir el pH del producto, crea un ambiente hostil para el crecimiento de bacterias patógenas y microorganismos indeseados.
- **Interferencia Osmótica:** El lactato de sodio afecta la presión osmótica dentro de las células bacterianas, dificultando su supervivencia y multiplicación.

En resumen, el lactato sódico es una sal que actúa como un ácido no disociado que pasa a través de la membrana microbiana para acidificar el interior celular. Como consecuencia se acidifica el pH intracelular y el metabolismo celular pueden disminuir rápidamente dando lugar a la muerte celular.

¿Qué función tiene el lactato en los productos cárnicos cocidos como un jamón cocido?

En productos cárnicos cocidos, como el jamón cocido, el lactato juega un papel crucial, se añade para inhibir el crecimiento de bacterias patógenas y prolongar la vida útil del producto regulando de acidez. Además, los lactatos ayudan a mantener la textura y jugosidad de la carne, mejorando la retención de agua y la firmeza del producto final.

En la industria alimentaria, el lactato es un aditivo muy usado como hemos mencionado antes sobre todo en los [productos cárnicos](#) que son susceptibles al deterioro por oxidación de los lípidos y la producción de malos sabores rancios, especialmente en salchichas debido a su alto contenido de grasa. El lactato ayuda a retrasar esta descomposición bacteriana, aumentando la vida útil y la calidad sensorial del alimento.

Existen sin embargo sustitutos del lactato y del ácido láctico naturales cuya acción es equivalente a la de estos aditivos químicos e incluso puede mejorarla en ocasiones. ¡Si quieres conocer que sustitutos del lactato para cocidos tenemos en Amerex sigue leyendo!

¿Qué sustitutos naturales de lactatos y ácido láctico puede ofrecer Amerex?

En Amerex, somos una empresa biotecnológica con más de 40 años de experiencia en conservantes naturales basados en y estamos comprometidos con ofrecer soluciones saludables y seguras para la conservación de alimentos.

Buscamos proporcionar a nuestros clientes conservantes naturales que no solo aseguren la seguridad y calidad de los alimentos, sino que también respondan a las demandas de los consumidores por productos más saludables y con etiquetas más limpias. Desde la gama de fermentos [Biamex](#), hasta la de aromas naturales, [Safemix](#), disponemos de múltiples productos que pueden emplearse [como sustitos de lactato o ácido láctico](#), por ejemplo, o de otros aditivos químicos como los nitritos.

Si deseas más información sobre nuestras soluciones de conservación natural, ¡no dudes en contactarnos!

- Puedes escribirnos un correo a: imasd@amereXingredientes.com
- Llamarnos al teléfono: +34 91 845 42 14
- Rellenar el formulario a continuación

¡Hasta la próXima!