

Benzoik asit gıdalarda mikropların çoğalmasını engeller. Bu sayede gıdaların bozulması önlenmiş olur.

Benzoik Asit Kullanım Alanları

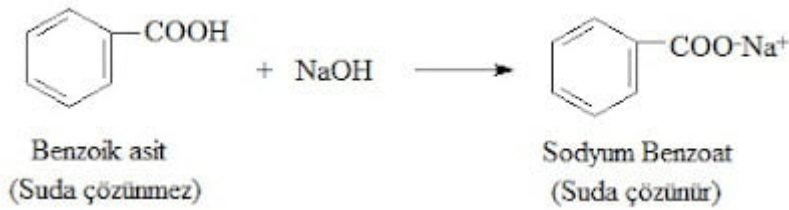
Peynir, marmelat, meyve suyu, reçel, gazlı içecekler, turşular, ketçap, salça ürünlerin üretiminde, gıdaların bozulmasını önlemede kullanılır. bakteri, mantar ve mayalara karşı koruyucudur. Asidik ve zayıf asitli ürünlerde kullanılabilir. Gıdalarda fazla kullanımı ekşi tat verir. Günlük en fazla tüketimi 5 mg/kg canlı ağırlığı şeklindedir.

Saç spreyi, saç boyaları, şampuan, parfüm gibi kozmetik sanayinde kullanılır. Böcek ilaçlarında, kimya sanayinde de kullanılmaktadır.

Benzoik Asit Bulundukları Yerler

Birçok bitkinin yaprak, kabuk ve meyvelerinde doğal olarak bulunur. Kızılcık, mantar, tarçın, karanfilde doğal olarak bulunur.

Anti-mikrobiyal davranış gösterir, gıdalarda E210-E213 kodu ile koruyucu madde olarak kullanılır. Bezoik asidi tuz haliyle de kullanılabilir. Benzoik asidin suda daha iyi çözünebilmesi için benzoatlar kullanılır. Sodyum benzoat suda çözünmektedir.



Kaynak: www.food-info.net