



Lactato de Calcio

Presentación 1000 gr

1. ¿Qué es el lactato de calcio?

El lactato de calcio es una sal de calcio del ácido láctico, de origen natural o sintético, utilizada como fuente de calcio, regulador de acidez, estabilizante y agente fortalecedor de textura.

2. Denominación

- Nombre químico: Lactato de calcio
- Fórmula química: $\text{Ca}(\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3)_2$
- Peso molecular: 218,22 g/mol (pentahidratado)
- CAS: 814-80-2
- Código alimentario: E-327

3. Propiedades físico-químicas

- Estado físico: polvo o gránulos
- Color: blanco a blanco crema
- Olor: inodoro
- Sabor: ligeramente salado
- Solubilidad en agua: moderada
- Solubilidad en alcohol: insoluble
- pH (sol. 1%): 6,0 – 8,0
- Densidad aparente: 0,5 – 0,8 g/cm³
- Estabilidad térmica: buena

4. Características técnicas

- Fuente biodisponible de calcio
- No aporta sabor amargo (a diferencia de CaCl_2)
- Compatible con hidrocoloides
- No higroscópico
- Estable en amplio rango de pH
- 5. Aplicaciones principales

Alimentación

- Fortificación con calcio

- Regulador de acidez
- Estabilización de frutas y vegetales
- Panificación
- Bebidas y suplementos

Gastronomía molecular

- Esferificación inversa (reacciona con alginato)

Farmacéutica

- Suplementos de calcio
- Excipiente

Cosmética

- Cremas
- Lociones
- Productos capilares

6. Dosificación orientativa

(ajustar según normativa y producto)

- 0,1 – 1,0 % en alimentos
- 0,5 – 2,0 % en esferificación inversa
- Según farmacopea en suplementos

7. Ventajas

- Buen perfil sensorial
- Alta biodisponibilidad
- Origen natural posible
- Apto vegano

8. Limitaciones

- Menor solubilidad que cloruro de calcio
- Exceso puede generar turbidez
- Coste mayor que otras sales de calcio

9. Almacenamiento

- Envase bien cerrado
- Lugar fresco y seco
- Proteger de humedad
- Vida útil: 24–36 meses