



PROPILENGLICOL USP

MONOPROPILENGLICOL

I-0010

Líquido incoloro, viscoso, higroscópico, de olor débil y débil volatilidad. Compuesto orgánico alcohol, miscible en agua en todas proporciones y en la mayor parte de los disolventes orgánicos, acetona y cloroformo. Es ampliamente usado como humectante (es decir, sirve para mantener la humedad) en productos farmacéuticos, cosméticos y alimentos. Se usa como agente saborizante en bebidas. Como solvente para la coloración de alimentos y saborización. Como humectante aditivo alimentario, rotulado como número E1520. La Administración de Alimentos y Medicamentos estadounidense (FDA) ha determinado que el propilenglicol es "generalmente considerado como seguro" para uso en alimentación, cosmética, y medicinas. El propilenglicol afecta la química de la sustancia a la que se agrega por el incremento de la acidez. El propilenglicol se metaboliza en ácido láctico, que ocurre naturalmente en los músculos ejercitados. 99,7% de pureza. Se obtiene por reacción de una molécula de agua y una de óxido de propileno.

Modo de empleo

Almacénese perfectamente cerrado en un lugar seco y fresco. Se necesita aparato de respiración sólo cuando se forma aerosol o neblina.

<i>Apariencia</i>	Fluido
<i>Color</i>	Incoloro
<i>Olor</i>	Inodoro
<i>pH</i>	6 - 6,8
<i>Densidad</i>	1030 kg/m ³
<i>Descripción química</i>	Humectante/s