

# LITERATURA

## CLORETO DE SÓDIO

### CONSERVANTE E ESPESSANTE

**Uso:** Interno e Externo

**Fator de correção:** Não se aplica

**Fator de equivalência:** Não se aplica

O Cloreto de Sódio (NaCl), conhecido popularmente como Sal de Cozinha, é um sal inorgânico, constituído por um cátion (Sódio) e um ânion (Cloro), o que confere à molécula hidrossolubilidade, tornando-a solúvel na maior parte dos solventes polares.

Este sal é muito utilizado para salgar e conservar os alimentos, como temperos prontos, enlatados, embutidos, queijos, salgadinhos. A conservação é garantida através da inibição de microrganismos e metabólitos tóxicos, atuando sobre seu metabolismo, particularmente no conteúdo proteico.

O NaCl também é utilizado como soro fisiológico, devendo estar em concentrações de 0,9% em soluções aquosas, apresentando assim pressão osmótica isotônica igual à sanguínea.

#### Recomendação de uso

A recomendação para o consumo é de 2 a 5%.

#### Aplicações

- ✓ Conservação para alimentos.
- ✓ Espessamento de shampoos e sabonetes.

#### Vantagens

- ✓ Atua no metabolismo dos microrganismos, garantindo a conservação dos alimentos;
- ✓ Redução comprovada do crescimento do microrganismo *Saccharomyces cerevisiae*;
- ✓ Atua como solução corretora de distúrbios hídrico, eletrolítico e ácido-básico;
- ✓ Pode atuar como descongestionante nasal.

#### Comprovação de eficácia

##### 1. Redução do crescimento de *Saccharomyces cerevisiae* (in vitro)

NORKRANS, em seu estudo, relatou que 4% de sal reduz o crescimento de *Saccharomyces cerevisiae* em torno de 10-15%, quando comparados com o controle (sem sal) e que 8% de NaCl reduz a biomassa em 90%. MALANEY, TANNER, RODRIGUES constataram que 40g de NaCl por litro reduz a produção de células de *Saccharomyces cerevisiae* em substrato semi-sólido.

# LITERATURA

## Referências bibliográficas

1. RODRIGUES, A. M.; SANT'ANNA, E. S. Efeito do Cloreto de Sódio na Produção de Proteínas (*Saccharomyces cerevisiae*) em Fermentação Semi-Sólida. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, v. 21, n. 1, pgs 57-62, jan.-abr., 2001.
2. NAKASATO, M. Sal e Hipertensão Arterial. *Ver. Bras. Hipertens.*, v.11, n.2, pgs 95-97, abr.-jun., 2004.
3. KOROLKOVAS, A.; BURCKHALTER, J. H. Química Farmacêutica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
4. FELTRE, Ricardo, Química Geral, Vol. I, Ed. Moderna, 6° Ed., São Paulo/SP, 2004.

Última atualização: 09/10/2015 AVAO.