

Sodium benzoate

(S 001)

Benzoát sodný

(Natrii benzoas)

Koncentrace přípravku: 5,0% ve vazelině, molální koncentrace: 0,347

Synonyma

Natrium benzoicum

Benzoate of soda

Sodná sůl kyseliny benzoové

Sodium benzoicum

Benzoic acid sodium salt

Sodná sůl kyseliny fenylkarboxylové

Sodii benzoas

Sodná sůl kyseliny benzenkarboxylové

E 211

Vlastnosti

Používá se jako konzervační látka v potravinářství, kosmetice a ve farmaceutickém průmyslu podobně jako vlastní kyselina benzoová. Pro svou dobrou rozpustnost ve vodě je používán častěji. Ve farmacii se používá také jako lubrikační látka při výrobě tablet a kapslí. Při perorálním použití je obvyklá koncentrace 0,02-0,05%, u parenterálních přípravků 0,5% a v kosmetice 0,1-0,5%. Svou účinnost ztrácí v alkalickém prostředí, účinný je ve slabě kyselém prostředí. Konzervační vlastnosti se ztrácí interakcí s kaolinem nebo neionogenními povrchově aktivními látkami. V laboratořích se používá ke stanovení bilirubinu.

Chemické vlastnosti

CAS No : 532-32-1

Mol. hmotnost: 144,11 g/mol

EC: 208-543-8

Vzorec: C₇H₅NaO₂

Rozpustnost: Dobře rozpustný ve vodě, v etanolu a v glycerolu.

Výskyt

Benzoát sodný je velmi rozšířeným konzervačním prostředkem především v potravinářství, farmacii a v kosmetice. Je zařazen do většiny lékopisů. Může se vyskytovat např.:

- v potravinách různých druhů (marmelády, džemy, želé, rosoly, sirupy, džusy, přípravky k nakládání zeleniny a hub aj.),
- v léčivech,
- v kosmetických výrobcích apod.

Ve zdravotnictví se často přidává do tekutin pro uchování chirurgických nástrojů.

Zabraňuje korozi a proto má své využití i v technických oborech a v opravárenství mechanických strojů (oplach kovových částí).

Poznámka

V potravinářství je používáno následující EG číselné značení benzoátů: Kys. benzoová - E 210, Benzoát sodný - E 211, Benzoát draselný - E 212 a Benzoát vápenatý - E 213.