

MATline

La banca dati sui ciechi e ciecareggi in ambienti di lavoro

Lambda carragenina

MATline

La banca dati sui ciechi e ciecareggi in ambienti di lavoro

Formula bruta	Famiglia chimica	Codice CAS	Classe IARC	Codice EINECS
	Polisaccaridi	9064-57-7	2B	232-953-5

Denominazione

Lambda carragenina

Sinonimi

Lambda-carrageenan; Lambda carrageenan

Classificazione CE (CLP n.1272/2008)

www.echa.europa.eu/it/web/guest/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/20159

Organi Bersaglio

Non ci sono dati sufficienti per valutare la cancerogenicità nell'uomo. La somministrazione nella dieta produce nei ratti cancro colorettale.

Utilizzo

La sostanza e i suoi sali di calcio, potassio, sodio sono usati negli alimenti come conservanti, in particolare nei latticini (prodotti caseari) e per impartire corpo e struttura al prodotto. Viene addizionata in percentuale pari allo 0.01-1% nei latticini e prodotti pastorizzati, concentrati, latte al cioccolato, latte per neonati, budini, dolci alla crema e gelati. Viene addizionata in percentuali pari allo 0.05-1% in: -prodotti non caseari (gelatine, sciroppi, preparati in polvere a base di frutta, bibite, concentrati surgelati, surrogati di creme al caffè, salse, creme, impasti per pane, pastelle per torte, gelati e surgelati, soft drink e bevande alcoliche) -cosmetici (in particolare per bagnoschiuma, creme, preparati per make up, dentifrici, deodoranti, prodotti di bellezza) -farmaci -come emulsionanti in olii minerali e non, usati come lassativi (olio di fegato di merluzzo); -come disperdenti di medicinali in polvere (soprattutto antibiotici) - come ispessitore nei pesticidi in formulazioni commerciali -per produzione gel per il trattamento dell'aria -per produzione imballaggi per uso alimentare -come agevolante delle sospensioni colloidali.

Elenco lavorazioni collegate

Lavorazioni	Letteratura	Campionamenti	Reg. patologie	SIREP
Industria del latte.	X			
Trattamenti per la conservazione dei prodotti alimentari.	X			

Riferimenti bibliografici

Monografie IARC Vol. 31 (1983) (p. 79)

Ultima Modifica

08/06/2020

