

| Formula bruta | Famiglia chimica | Codice CAS | Classe IARC | Codice EINECS |
|---------------|------------------|------------|-------------|---------------|
|               | Polisaccaridi    | 11114-20-8 | 2B          | 234-350-2     |

#### Denominazione

Kappa carragenina

#### Sinonimi

Kappa-carrageenan; Kappa carrageenan

#### Classificazione CE (CLP n.1272/2008)

[www.echa.europa.eu/it/web/guest/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/43287](http://www.echa.europa.eu/it/web/guest/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/43287)

#### Organi Bersaglio

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

#### 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, dentrifici, 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 |
|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------|----------------|-------|
| Lavorazione di oli e grassi.                              | X           |               |                |       |
| Panifici.                                                 | X           |               |                |       |
| Produzione di bevande analcoliche.                        | X           |               |                |       |
| Produzione di essenze e profumi senza distillazione.      | X           |               |                |       |
| Produzione di liquori.                                    | X           |               |                |       |
| Produzione di prodotti dolciari.                          | X           |               |                |       |
| Produzione di tensioattivi.                               | X           |               |                |       |
| Trattamenti per la conservazione dei prodotti alimentari. | X           |               |                |       |

|                        |             |               |                |       |
|------------------------|-------------|---------------|----------------|-------|
| Lavorazioni (segue...) | Letteratura | Campionamenti | Reg. patologie | SIREP |
|------------------------|-------------|---------------|----------------|-------|

### **Riferimenti bibliografici**

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

### **Ultima Modifica**

08/06/2020

Stampata da MATline (<https://www.matline.dors.it/matrice>) il 17/01/2026