

Benzoate de sodium



Le benzoate de sodium est un conservateur connu pour ses propriétés antifongiques. Il est utilisé dans de nombreuses formulations cosmétiques telles que les lotions, les crèmes, les pommades et les déodorants.

Note : Pas noté

Prix

Prix remisé\$0.00

\$0.00

Prix de vente hors-tax\$0.00

Remise\$0.00

[Poser une question sur ce produit](#)

[Description](#)

Le benzoate de sodium est un conservateur largement utilisé, reconnu pour son efficacité, son innocuité et sa grande popularité dans les industries agroalimentaires, des boissons et des soins personnels. Il agit en inhibant la croissance des moisissures, des levures et des bactéries, contribuant ainsi à prolonger la durée de conservation et à préserver la fraîcheur des produits. Dans l'alimentation et les boissons, le benzoate de sodium est couramment utilisé dans les produits acides tels que les jus de fruits, les boissons gazeuses, les cornichons, les sauces, les confitures et les condiments. Il est également un agent de confiance dans les vinifications et les brasseries pour la stabilisation des arômes et la garantie de la sécurité microbiologique.

Dans les formulations cosmétiques et de soins personnels, le benzoate de sodium sert de conservateur doux et hydrosoluble dans des produits tels que les shampoings, les après-shampoings, les lotions, les crèmes et les nettoyants liquides. Il est souvent associé à d'autres conservateurs, comme le sorbate de potassium, pour renforcer son efficacité antimicrobienne et améliorer sa stabilité. Très soluble, efficace à faibles concentrations et conforme aux normes réglementaires internationales, le benzoate de sodium est une solution de conservation fiable pour garantir la qualité et la sécurité dans de nombreuses applications.

Le benzoate de sodium est un conservateur utilisé dans de nombreuses formulations cosmétiques telles que les lotions, les crèmes, les pommades et les déodorants. Le benzoate de sodium connu pour ses propriétés antifongiques, protège contre les bactéries et les levures. Il est surtout plus actif dans les formulations dont le pH est inférieur ou égal à 4,5.

benzoate de sodium - conservateur

Le benzoate de sodium n'est pas un conservateur à large spectre à usage cosmétique et doit être associé à d'autres conservateurs tels que le [sorbate de potassium](#). Si vous voulez un conservateur à large spectre veuillez consulter la fiche de notre produit [Vitamine E à large spectre](#) ou [le germall plus](#).

Qualité : Benzoate de sodium en poudre pur.

INCI : Sodium Benzoate.

Origine : Chine.

[Propriétés](#)

Conservateur efficace pour produits contenant une phase aqueuse (eau, hydrolat, lait,...). Principalement utilisé comme additif pour conserver les produits afin d'éviter qu'ils ne soient détruits par la contamination par l'air, les champignons, les bactéries et les levures et moisissures.

[Indications](#)

Dosage recommandé :

Mélanger dans la phase aqueuse de la formulation. Taux d'utilisation de 0,1 % – 1 %.

Le benzoate de sodium n'est pas un conservateur à large spectre à usage cosmétique et doit être associé à d'autres conservateurs. Si vous voulez un conservateur à large spectre veuillez consulter la fiche de notre produit [Vitamine E à large spectre](#).

[Conservation](#)

A conserver bien fermé hermétiquement à l'abri de la lumière et de la chaleur dans un endroit sec et frais.

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.