



DEFINICION

Sustancias que se añaden a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas, sin el propósito de cambiar su valor nutritivo, con la finalidad de modificar sus características organolépticas, facilitar, mejorar sus procesos de elaboración o conservación y adaptación al uso a que son destinadas. (Código Alimentario Español)

CLASIFICACION

Los aditivos se clasifican en colorantes (identificados con la letra E y van desde E100 a E180), conservadores (E200 a E280), Edulcorantes (E420-E467), Antioxidantes (E300 a E334), estabilizadores (E400- E495), Emulsificantes, espesantes, gelificantes y potencializadores del sabor.

De acuerdo a su función también los clasificamos como: **a) conservación** (conservantes, antioxidantes, acidulantes), **b) apariencia** (colorantes), **c) aroma y sabor** (saborizantes como edulcorantes, potencializadores de sabor, aromatizantes) y **d) textura** (emulsionante, gelificantes, espesantes.)

Los CONSERVADORES o conservantes son sustancias químicas que evitan o retardan el deterioro de los alimentos debido a la acción de los microorganismos, alteraciones químicas y bioquímicas. Sus propiedades: no son tóxicos, ni producen olor extraño a niveles efectivos, son solubles, efectivos en el Ph del alimento, son económicos y de uso fácil. Además estabilizan vitaminas y sustancias olorosas

TIPOS DE CONSERVADORES

ACIDO ACETICO se emplea como conservador de carnes, pescados y salsas. Se emplea en forma de acetatos como conservante para alimentos secos: pan, bollería.

BENZOATO DE SODIO: se encuentra de manera natural en los arándanos, ciruela pasa, clavo y canela, se utiliza solo para bebidas carbonatadas, jarabes, frutas escarchadas y mermeladas. Es de mínima toxicidad. Sus efectos colaterales pueden ser irritación gástrica, desequilibrio ácido base cuando se ocupa por tiempo prolongado

EDULCORANTES:

Compuestos de gran importancia por el alto consumo que representan, son útiles para diabéticos. Son sustancias dulces que carecen de valor calórico. Dan sabor dulce a los alimentos

Edulcorantes de Volumen

Sorbitol	E-420
Manitol	E-421
Isomal	E-953
Maltitol	E-965
Lactitol	E-966
Xilitol	E-967

Edulcorantes Intensos

Acesulfamo potásico	E-950
Aspartamo	E-951
Ciclamato	E-952
Sacarina	E-954
Taumatina	E-957
Neohesperidina DC	E-959

Poliolios o edulcorantes de volumen

Sorbitol	Manitol
Isomalt	Maltitol
Lactitol	Xilitol

Edulcorantes intensivos

Acesulfam K	Aspartame
Ciclamato	Sacarina
Taumatina	Neohesperidina DC

Clasificación principales edulcorantes según su aporte energético**Nutritivos**

Polialcoholes	Aspartame
Taumatina	Neohesperidina DC

No nutritivos

Sacarina	Ciclamato
Acesulfame K	Monelina (*)

(*)La monelina no está permitida en la unión europea.

Razones para elegir edulcorantes bajos en calorías

(en % de consumidores de estos productos)

Razones	Reino Unido	Francia	Alemania	EE UU
Cuidar salud	73	55	77	67
Mantener línea	61	62	67	60
Prevenir caries	48	40	47	38
Adelgazar	45	36	31	48
Sabor	39	30	30	43
Prescripción médica	32	41	51	3

El porcentaje de la población que substituye el azúcar por un edulcorante bajo en calorías es, según el estudio anterior:

Reino Unido	Francia	Alemania	EE UU
18%	19%	39 %	31%