

Aditivos alimentarios

Aditivos alimentarios

Son sustancias autorizadas por la legislación que se añaden a los alimentos con un propósito técnico determinado.

Aseguran la conservación del alimento

Modifican las características organolépticas del alimento

Modifican la textura del alimento

Agentes de fabricación específica

Conservantes y antioxidantes.

Colorantes, aromatizantes, reforzadores del sabor, edulcorantes y acidificantes.

Emulgentes, estabilizantes, gelificantes, antiaglutinantes.

Enzimas, clarificantes, floculantes.

La utilización de aditivos es muy antigua. El limón, el vinagre y la sal, se han usado tradicionalmente para prolongar la duración de los alimentos.

Los aditivos sirven para ayudar a mejorar y conservar los alimentos. No se pueden usar en cantidades que superen los márgenes establecidos por la ley. Las condiciones de utilización son:

- Conservar la calidad nutritiva del alimento
- Aumentar la conservación o estabilidad del alimento o mejorar sus propiedades organolépticas a condición de no alterar la naturaleza o calidad del alimento de forma que pueda inducir a engaño del consumidor.
- Ayudar a la fabricación, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, siempre y cuando no se usen para disfrazar la utilización de materias primas defectuosas.
- Todos los aditivos que se pueden usar en nuestro país están recogidos en la legislación, que es adaptación de las normas europeas. En ellas se recogen alimentos por alimentos los aditivos que se pueden utilizar y

