

## 1. Edulcorantes.

Los edulcorantes son sustancias que se usan para proporcionar sabor dulce a los alimentos, estos proporcionan poca energía al organismo.

- ✓ Los edulcorantes se clasifican según su procedencia en naturales y no naturales.



- ✓ Los edulcorantes se pueden clasificar según su aporte energético en calóricos y no calóricos.



- ✓ Algunos ejemplos son: El Aspartamo (E951), la sucralosa (E955) y el acesulfamo K (E950) son algunos ejemplos de edulcorantes.

## 2. Potenciadores de sabor.

Los potenciadores de sabor son sustancias que refuerzan o intensifican los sabores ya presentes en los alimentos. Estos son usados para equilibrar, combinar y resaltar el carácter de otros sabores.

- ✓ Algunos potenciadores de sabor utilizados en la industria son: L-leucina (E641), Guanilato cálcico (E-629) y Glutamato monosódico (E-621)

Se utilizan en:

- ✓ Caldos y sopas instantáneas.
- ✓ Alimentos precocinados.
- ✓ Aperitivos salados.
- ✓ Productos congelados.
- ✓ Alimentos enlatados.
- ✓ Mayonesas y catsup.



### SESIÓN 5:

### “NUTRIMENTOS CRÍTICOS Y ETIQUETADO FRONTAL”



## 3. Saborizantes.

Los saborizantes son sustancias que confieren sabor y aroma a los alimentos, estos actúan sobre los sentidos del gusto y el olfato, pueden reforzar o transmitir un sabor o aroma determinado haciendo más apetitoso un alimento.



Los alimentos que no se consideran saborizantes son aquellos que confieren un sabor exclusivamente dulce, amargo o salado como el vinagre, azúcar y la sal.



Las funciones principales de los saborizantes son:

1. Mejorar los sabores de alimentos y bebidas.
2. Enmascarar sabores amargos de medicamentos.
3. Proporcionar color y olor.
4. Algunos, por sus características pueden ser utilizados a altas o bajas temperaturas.
5. Necesita de mínimas cantidades para proporcionar sabor.
6. Pueden ser solubles en agua o aceite.



Los saborizantes se pueden encontrar en: esencias líquidas, saborizantes en polvo, especias y condimentos, oleorresinas, aceites esenciales y compuestos puros como mentol, anetol y vainillina.

