

1. Aditivos alimentarios.

Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden intencionalmente a los alimentos para modificar su composición natural con fines industriales.



2. Usos más comunes de los aditivos.

Los aditivos alimentarios son utilizados principalmente para:

- ✓ Conservar los alimentos.
- ✓ Mejorar su aspecto o textura.
- ✓ Proporcionar un color deseado.
- ✓ Aumentar o mejorar su sabor.
- ✓ Facilitar su fabricación.



3. Clasificación de los aditivos.

Los aditivos alimentarios se pueden clasificar según su funcionalidad en:

- 1) Colorantes.
- 2) Inhibidores de alteraciones de tipo químico: antioxidantes.
- 3) Edulcorantes.
- 4) Potenciadores de sabor.
- 5) Mejoradores y correctores: saborizantes.
- 6) Entre otros.



4. Los colorantes.

Los colorantes son aditivos alimentarios que proporcionan, acentúan o modifican el color de los alimentos.



SESIÓN 5:

“NUTRIMENTOS CRÍTICOS Y ETIQUETADO FRONTAL”



5. Clasificación de los colorantes.

- ✓ Los **colorantes naturales** se distinguen los hidrosolubles (antocianos E163), los liposolubles (xantofilas E161).
- ✓ Los **colorantes artificiales** o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos (tartrazina E102) y no azoicos (amarillo de quinoleína E104).



6. Antioxidantes.

Los antioxidantes son aditivos que protegen a los alimentos de la oxidación, proceso químico que en la mayoría de los casos ocurre por la exposición al aire (oxígeno) o a los efectos del calor o la luz.



7. Clasificación de los antioxidantes.

- ✓ **Naturales:** la vitamina C es un antioxidante natural, se añade a bebidas, mermeladas, leche condensada y embutidos para su protección; y la vitamina E se encuentran fundamentalmente en los frutos secos, semillas de girasol, soya y maíz.



- ✓ **Artificiales:** Se encuentran los galatos que se añaden principalmente a los aceites vegetales y la margarina para evitar que se pongan rancios y preservar su sabor.

