

Nombre del alumno: Itzel Rocío Avalos Cruz

**Nombre del profesor: Eduardo Enrique
Arreola Jiménez**

Nombre del trabajo: Aditivos alimentarios

Materia: Trastornos de la cultura alimentaria

Grado: 9no

Grupo: "A"

Tapachula Chiapas a 13 de julio del 2020

Tabla de contenido

Tabla de contenido	1
INTRODUCCIÓN	2
¿Qué son los aditivos alimentarios?	3
Aromatizantes.....	3
Preparaciones de enzimas.....	4
Otros aditivos.....	4
Evaluación de los riesgos para la salud de los aditivos alimentarios.	4
Normas internacionales para la utilización sin riesgos de aditivos alimentarios.	5
¿Cómo saber los aditivos que contienen los alimentos que consumo?	5
CONCLUSIÓN	6

INTRODUCCIÓN

Según el Codex Alimentarius, aditivo alimentario es cualquier sustancia que por sí misma no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte directa o indirectamente por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características.

Los aditivos proceden de varias fuentes, pueden tener origen vegetal, como los espesantes extraídos de semillas, fruta y algas marinas, o acidulantes como el ácido tartárico que contiene la fruta. Se pueden obtener a partir de productos idénticos a la naturaleza, elaborados por síntesis o biosíntesis, tales como ácido ascórbico de la fruta, tocoferoles de los aceites vegetales o colorantes como los carotenoides. Entre los aditivos obtenidos mediante la modificación de la modificación de sustancias naturales están los emulsionantes (derivados de aceites comestibles y ácidos orgánicos) y espesantes, como los almidones y celulosa modificados. Además, existen los aditivos artificiales, tales como antioxidantes, colorantes y edulcorantes entre otros. Los aditivos se clasifican según Codex de acuerdo a su función tecnológica y según las normas deben rotulados en los alimentos preenvasados en forma específica, con excepción de los saborizantes y los almidones que se pueden rotular en forma genérica.

¿Qué son los aditivos alimentarios?

Las sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto se denominan aditivos alimentarios. Algunos de ellos se llevan empleando desde hace siglos para conservar alimentos, como ocurre con la sal (en carnes como el tocino y los pescados secos), el azúcar (en las mermeladas) y el dióxido de azufre (en el vino).

En el transcurso del tiempo se han obtenido una gran variedad de nuevos aditivos para satisfacer las necesidades de la producción alimentaria, ya que las condiciones de preparación de los alimentos a gran escala son muy distintas de las existentes en los hogares. Los aditivos son necesarios para preservar la inocuidad de los alimentos elaborados y para mantenerlos en buenas condiciones durante su transporte desde las fábricas o cocinas industriales hasta los consumidores, pasando por los almacenes y los comercios.

La utilización de aditivos alimentarios solamente está justificada si responde a una necesidad tecnológica, no induce a error al consumidor y se emplea con una función tecnológica bien definida, como la de conservar la calidad nutricional de los alimentos o mejorar su estabilidad.

Estas sustancias se pueden obtener de plantas, animales o minerales o producirse sintéticamente. Se añaden de forma intencionada con un determinado propósito tecnológico para dotar al alimento en cuestión de características que los consumidores suelen identificar con él. Actualmente se utilizan cientos de miles de aditivos con funciones específicas que permiten que los alimentos sean más inocuos o tengan un mejor aspecto. La OMS y la FAO dividen estas sustancias en tres grandes categorías basándose en su función.

Aromatizantes

Son sustancias que se añaden a los alimentos para mejorar su sabor o su olor. Son los aditivos alimentarios más utilizados y hay cientos de variedades, que se añaden a una amplia gama de alimentos, desde la confitería y los refrescos a los cereales, los pasteles y los yogurts. Los aromatizantes naturales pueden ser frutos (incluidos los secos), mezclas de especias y sustancias derivadas de las hortalizas y el vino. Además, hay aromatizantes que imitan sabores naturales.

Preparaciones de enzimas

Las preparaciones de enzimas son un tipo de aditivos que pueden no estar presentes en el producto alimenticio final. Las enzimas son proteínas naturales que catalizan reacciones bioquímicas, descomponiendo moléculas de gran tamaño en los elementos que las componen. Se extraen de productos de origen animal o vegetal o de microorganismos como las bacterias, y se utilizan como alternativas a las técnicas químicas. Se utilizan principalmente en pastelería (para mejorar la masa), en la fabricación de zumos (jugos) de frutas (para aumentar el rendimiento), en la producción de vinos y cervezas (para mejorar la fermentación) y en la fabricación de quesos (para mejorar la formación de la cuajada).

Otros aditivos

Hay otros aditivos que se utilizan por razones diversas, ya sea conservar, dar color o edulcorar. Se añaden durante la preparación, el envasado, el transporte o el almacenamiento del alimento y son un ingrediente del producto final.

Los conservantes pueden ralentizar el deterioro de los alimentos causado por el aire, los mohos, las bacterias y las levaduras. Además de mantener la calidad de los alimentos, ayudan a evitar la contaminación que puede provocar enfermedades de origen alimentario, algunas de ellas mortales como el botulismo. Los colorantes se añaden a los alimentos para restituir el color que se pierde durante su preparación o para mejorar su aspecto. Los edulcorantes se utilizan a menudo como sustitutos del azúcar porque añaden pocas o ninguna caloría a los alimentos.

Evaluación de los riesgos para la salud de los aditivos alimentarios.

La OMS, en cooperación con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), evalúa los riesgos para la salud humana de los aditivos alimentarios. El órgano responsable de esta evaluación es el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), un grupo internacional e independiente de expertos científicos.

Este comité comprueba la inocuidad de los aditivos alimentarios naturales y sintéticos y da el visto bueno para la utilización de aquellos que no presentan riesgos sanitarios apreciables para los consumidores. Sobre la base de la evaluación del JECFA o en una evaluación nacional, las autoridades sanitarias de los países autorizan el empleo de aditivos a dosis específicas y para alimentos concretos.

El JECFA evalúa cada aditivo alimentario sobre la base de estudios científicos de todos los datos bioquímicos, toxicológicos y de otra índole, entre ellos los ensayos obligatorios en animales, los estudios teóricos y las observaciones en seres humanos. En cuanto a los ensayos toxicológicos, se deben realizar estudios de toxicidad aguda, a corto y a largo plazo para determinar la absorción, distribución y excreción del producto y los posibles efectos perjudiciales tanto del propio aditivo como de sus subproductos para determinados niveles de exposición.

El punto de partida para determinar si un aditivo alimentario se puede utilizar sin causar efectos perjudiciales es el establecimiento de la ingesta diaria admisible, que es una estimación de la cantidad de la sustancia presente en los alimentos o en agua potable que una persona puede ingerir a diario durante toda la vida sin que llegue a representar un riesgo apreciable para su salud.

Normas internacionales para la utilización sin riesgos de aditivos alimentarios.

La Comisión del Codex Alimentarius, que es un órgano intergubernamental conjunto de la FAO y la OMS, utiliza las evaluaciones de la inocuidad realizadas por el JECFA para fijar las dosis máximas de uso de aditivos que se pueden utilizar en los alimentos y las bebidas. Las normas del Codex son la referencia para establecer normas nacionales de protección de los consumidores y también en el comercio internacional, de modo que los consumidores de todo el mundo tengan la seguridad de que los alimentos que ingieren cumplen los criterios convenidos de inocuidad y calidad, con independencia de su lugar de fabricación.

Una vez que el JECFA ha dictaminado que un determinado aditivo es inocuo y que se han establecido sus dosis máximas de uso en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, se deben elaborar y aplicar reglamentos alimentarios en cada país para que esa sustancia se pueda utilizar en la práctica.

¿Cómo saber los aditivos que contienen los alimentos que consumo?

La Comisión del Codex Alimentarius también establece normas y orientaciones sobre el etiquetado de los alimentos, que se aplican en la mayoría de los países. Además, estas normas exigen a los fabricantes de alimentos que indiquen los aditivos contenidos en sus productos.

CONCLUSIÓN

La OMS recomienda a las autoridades nacionales que controlen la presencia de aditivos en los alimentos y las bebidas que se fabrican en sus países y que verifiquen que cumplen con la legislación vigente y con los usos y condiciones autorizadas. Estas autoridades deben supervisar la actividad de la industria alimentaria, que es la principal responsable de la utilización sin riesgo y conforme a la legislación de los aditivos alimentarios.