







# Tipos de aditivos alimentarios

ADITIVOS	FUNCIÓN	ALIMENTOS QUE LOS CONTIENEN	EJEMPLO
COLORANTES	Conservan o varían el color	- Mermeladas y - Repostería	
ANTI-OXIDANTES	Evitan oxidación	- Horneados - Aceites - cereales. - aderezo para ensaladas.	
ENDULCORANTES	Endulzan	- productos para diabéticos. - alimentos bajos en calorías.	
SABORIZANTES	Dan sabor y aroma.	- Sopas - Salsas.	

ADITIVO	FUNCIÓN	ALIMENTOS QUE LOS CONTIENEN	EJEMPLO
CONSERVANTES	Evitan deterioro	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vino</li> <li>- Queso</li> <li>- zumo de frutas</li> <li>- Margarina.</li> </ul>	
EMULSIONANTES	Mantienen textura y evitan disgregación de ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Helados</li> <li>- Mayonesa</li> <li>- Margarina</li> <li>- Aderezos.</li> </ul>	
ESPESANTES	Incrementan viscosidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aderezos</li> <li>- batidas de leche.</li> </ul>	