

## Colorantes

Conservan o varían  
color. Repostería

## Saborizantes

Salsas y sopas.

## Conservantes

Evitan el deterioro  
Uno, queso

## Antioxidantes

Evitan oxidación  
Cereales y aceites.

## Endulzorantes

Productos dietéticos  
bajos en calorías.

## Emulsionantes

Mantienen textura.  
Evitan degradación.

## Espesantes

Incrementa viscosidad, aderezos  
batiendo de leche.