UDS

PASIÓN POR EDUCAR

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGÍA

MAPA CONCEPTUAL CLASIFICACIÓN DE ADITIVOS

DOCENTE ITALIA YAMILETH HERNÁNDEZ FIGUEROA

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

TERCER CUATRIMESTRE

JULIO, 2023

ADITIVOS

UN ADITIVO ES UNA SUSTANCIA O MEZCLA DE SUSTANCIAS, QUE SE ADICIONA INTENCIONALMENTE AL ALIMENTO DURANTE LAS ETAPAS DE PRODUCCIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN PARA LOGRAR CIERTOS BENEFICIOS.

CONSERVADORES

SUSTANCIA O MEZCLA DE SUSTANCIAS QUE PREVIENE O DETIENE LA FERMENTACION, ENMOHECIMIENTO, PUTREFACCIÓN

- **NITRITOS Y NITRATOS**
  - PRINCIPALMENTE EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS
- **ÁCIDO BENZOICO**
  - LO ENCONTRAMOS EN BEBIDAS CARBONATADS, CONSERVAS, MEMELADAS, JALEAS
- **ÁCIDO ASCORBICO**
  - JUGOS DE FRUTAS, PAN, VINO, PASTELES.
- **ÁCIDO ACÉTICO Y CÉTATOS**
  - PRODUCTOS CARNICOS DE CORTO TIEMPO

COLORANTES

SUSTANCIA QUE TIENE LA PROPIEDAD DE IMPARTIR COLOR AL MEDIO QUE LO CONTIENE SEGÚN LA SOLUBILIDAD QUE TENGA EN EL MEDIO.

- **NATURALES**
  - ÁCIDO CARMÍNICO: CONSERVAS MERMELADAS, HELADOS, PRODUCTOS CÁRNICOS
- **SINTÉTICOS**
  - TARTRACINA AMARILLO ANARANJADO AZORRUBINA NEGRO BRILANTE AMARILLO DE QUINOLEÍNA ERITROSINA INDIGOTINA AZUL V SE UTILIZAN PARA PRODUCTOS DE BOLLERÍA, DULCES, CONSERVAS, HELADOS

EDULCORANTES NO NUTRITIVOS

SUSTANCIAS NATURAL O SINTÉTICA QUE PUEDEN SUSTITUIR PARCIAL O TOTALMENTE EL DULZOR DEL AZÚCAR.

- ASPARTAMO ACESULFAMO-K NEOTAME SACARINA SUCRALOSA CICLAMATOS ALITAMO ESTEVIÓSIDO

  PRODUCTOS DE CONFITERÍA, GOMA DE MASCAR, DULCES

ANTIOXIDANTES

SUSTANCIA O MEZCLA DE SUSTANCIAS DESTINADA A RETARDAR O IMPEDIR LA OXIDACIÓN Y ENRAICAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

- ANTIOXIDANTES NATURALES VITAMINAS, MINERALES Y POLIFENOLES
- ANTIOXIDANTES SINTÉTICOS ASCORBATO SÓDICO PALMITATO DE ASCORBILO CITRATO DE SODIO CITRATO DE CALCIO TARTRATO DE POTASIO GALATO DE DODECILO ERITROBATO SÓDICO BHA BHT

  VINOS, DULCES, CONSERVAS, PANADERIA, PURÉS

POTENCIADORES DE SABOR

INTENSIFICAN Y ENRIQUECEN EL SABOR DESEADO EN UN ALIMENTO Y ELIMINAN EL INDESEADO.

- GMS
- LOS NUCLEÓTIDOS DE LA GUANOSINA SUCCINATO MONOSÓDICO SUCCINATO SÓDICO CLORURO POTÁSICO CLORURO CÁLCICO CLORURO AMÓNICO CLORURO MAGNÉSICO ÁCIDO GLUTÁMICO

REGULADORES DE PH

UTILIZADOS PARA MANTENER O MODIFICAR EL PH DE LOS ALIMENTOS

- ACÉTICO ADÍPICO ÁCIDO BENZOICO ÁCIDO CÍTRICO CITRATOS SÓDICOS CITRATO MONOPOTÁSICOS CITRATO DICÁLCICO LACTATO SÓDICO ÁCIDO TARTÁRICO

ESTABILIZADORES: ESTABILIZANTES GELIFICANTES EMULSIONANTES

SE USAN PARA MANTNER EL ASPECTO Y TEXTURA DE LOS ALIMENTOS COMO SALSAS, CREMAS, BATIDOS, HELADOS

- GOMA GUAR SORBITOL MANITOL GLICEROL SULFATOS MAGNÉSICOS SULFATOS SÓDICOS

ESPUMANTES

ADICIONADA A UN LÍQUIDO, MODIFICA SU TENSIÓN SUPERFICIAL Y ESTABILIZA LAS BURBUJAS FORMADAS, O FAVORECE LA FORMACIÓN DE ESUMA.

- AGAR-AGAR EXTRACTOS DE QUILAYA EXTRACTO DE QUILAYA CLASE 1 XTRACTO DE QUILAYA CLASE 2 ÁCIDO ALGÍNICO ALGINATO DE SODIO ALGINATO DE POTASIO ALGINATO DE AMONIO ALGINATO DE PROPINGLICOL

GASIFICANTES PARA PANIFICACIÓN

TAMBIÉN LLAMADOS POLVOS PARA HORNEAR O LEUDANTES QUÍMICOS.

- BICARBONATO DE SODIO FOSFATO MONOCALCICO MONOHIDRATADO Fosfato monocálcico anhidro. Almidón de maíz: Sulfato sódico-alumínico Pirofosfato ácido de sodio Sulfato de calcio: P Carbonato de calcio: Pasteles, pastas, dulces. Cremor tártaro Ácido tartárico

ACONDICIONARES DE MASA

EN ESTA CATEGORÍA DE ADITIVOS, TAMBIÉN LLAMADOS ACONDICIONADORES DE PANIFICACIÓN, SE INCLUYEN VARIOS COMPUESTOS QUE FACILITAN EL PROCESO DE PANIFICACIÓN EN SUS DISTINTAS ETAPAS.

- Gluten vital de Trigo Cloruro de Amonio Sulfato de Amonio. Fosfato de Amonio Carbonato de Calcio Sulfato de Calcio Bromato de Potasio Ácido ascórbico Pan, bollería

ENZIMAS

SUSTANCIAS ADITIVAS QUÍMICAS QUE SIRVEN PARA CATALIZAR O ACELERAR LAS REACCIONES BIOQUÍMICAS CONCRETAS DE ALIMENTOS.

- AMILASAS E1100 IALFA-AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE E1100I ALFA-AMILASA DE BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS E1000II ALFA-AMILASA DE BACILLUS SUBTILIS E1100III ALFA-AMILASA DE BACILLUS MEGATERIUM E1100IV ALFA-AMILASA DE GEOBACILLUS STEROTHERMOPHILLUS E1100V:. CARBOHIDRASA DE BACILLUS LICHENIFORMIS E1100VI: PROTEASAS E1101 PAPAÍNA

SECUESTRADORES

SUSTANCIAS ADITIVAS QUÍMICAS QUE SIRVEN PARA CREAR UN REACTIVO CUYA PROPIEDAD ES UNIRSE A CIERTAS SUSTANCIAS QUE QUIEREN EVITARSE EN UN ALIMENTO, DISMINUYENDO SU CONCENTRACIÓN PARA NO INTERFERIR O ADULTERAR EL ASPECTO DE DICHO ALIMENTO

- SORBITOLES E420 SORBITOL E420I JARABE DE SORBITOL E420III MONOGLICÉRIDOS SUCCINILADOS E472G ÁCIDO TARTÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO OXÁLICO

FUENTE CONSULTADA: BADUI DERGAL, SALVADOR. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS. CUARTA EDICIÓN PEARSON EDUCACIÓN, MÉXICO, 2006.

CONSERVADORES DE ALIMENTOS (2022). RECUPERADO EL 25 JULIO 2023 HTTPS://WWW.DVA.MX/CONSERVADORES-DE-ALIMENTOS/