UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA

TOXICOLOGIA

MAPA CONCEPTUAL ADITIVOS ALIMENTARIOS

DOCENTE:ITALIA YAMILETH HERNANDEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZALEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

29 DE JULIO DE 2023

ADITIVOS

CLASIFICACION

COLORANTES

Dan o restituyen color a un alimento, colorantes de superficie pigmentos de coloración y decoloración.

ACONDICIONADORES DE MASAS

es cualquier material o combinación de materiales añadidos a una masa leudada por levaduras para mejorar y controlar la producción de gas, la retención de gas o ambos

CONSERVANTES

Prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos

GASIFICANTES PANIFICACION

Se utilizan en la elaboración de masas que van a ser horneadas.
Tienen como objetivo, aumentar el volumen de estas y conseguir una textura determinada en el producto final.

ENZIMAS

Son sustancias aditivas Químicas que sirven para catalizar o acelerar las reacciones bioquímicas concretas de un alimento

SECUESTRADORES

Los secuestrantes o atrapantes de micotoxinas son, como su nombre lo indica, una serie de productos que atrapan las micotoxinas que pueden afectar al ganado

ENDULCOLORANTES

Se utilizan para conferir dulzor a alimentos y bebidas en reemplazo de los azúcares, aportando ninguna caloría o calorías insignificantes a los productos donde se los utiliza

GELIFICANTES, ESPESANTES Y ESTABILIZANTES

También son muy útiles en los alimentos precocinados congelados para mantener su estabilidad y evitar la pérdida de líquido al descongelarlos

ANTIOXIDANTES

frenan las reacciones de oxidación en las células a partir de las cuales se originan los nocivos radicales libres.

POTENCIADORES DEL SABOR

Son sustancias que refuerzan el sabor y/o aroma de un alimento

ESPUMANTES

Es una sustancia química con propiedades surfactantes (tensoactivo) que cuando se encuentra presente en pequeñas dosis en una disolución facilita la generación de espuma.

¿QUE SON?

Un aditivo alimentario es aquella sustancia que, sin constituir por si misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionalmente a los alimentos y bebidas en cantidades minimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

VENTAJAS

1. **Le dan al alimento una textura consistente y lisa**
2. **Mejoran o conservan el valor nutricional**
3. **Conservan la salubridad de los alimentos**
4. **Controlan el equilibrio acidobásico de alimentos y suministran fermentación**
5. **Suministran color y mejoran el sabor**

DESVENTAJAS

- **Los sulfitos, pueden provocar asma, por lo que son muy peligrosos sobretodo para las personas asmáticas.**
- **Algunos aditivos tienen gluten; por lo que las personas que sufren celiaquia no pueden consumirlos.**
- **Los nitratos y nitritos pueden ser tóxicos si se unen con la hemoglobina, ya que existe riesgo de que formen compuestos cancerígenos.**

- **Los conservantes pueden causar irritación de la mucosa intestinal, diarrea, hemorragias internas, o el aumento de hígado o de riñón.**
- **Algunos aditivos pueden aumentar el riesgo de sufrir alergias.**
- **Otro edulcorante como es el sorbitol, no está recomendado para niños, ya que su consumo excesivo puede provocar diarrea y gases estomacales.**