



ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ISELA NARVAEZ GARCIA

Química de los alimentos

Luna Gutiérrez Patricia del Rosario

Tapachula, Chiapas

04 de abril de 2024

LOS ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los aditivos se encuentran frecuentemente en la mayoría de los alimentos industriales, se dice que son unas sustancias químicas que se añaden a los alimentos para mejorar o mantener su frescura, textura, sabor, aspecto o inocuidad. La expresión aditivos alimentarios debe entenderse primero en un sentido amplio y en un sentido restringido. El origen se remota a la antigüedad, el caso esencialmente de la sal, agente de conservación, y de las especias y hierbas aromáticas. En los aditivos se pueden encontrar como colorantes industriales, que se utilizan sobre todo en confitería (caramelos con óxido de cromo o de plomo). Su fin es añadir el atractivo del color al del sabor y reconstruir en la mente del consumidor los elementos simbólicos relacionados con el sabor del alimento. También, se encuentran los texturizantes son sustancias que se utilizan en la industria de alimentos para mejorar la textura, consistencia y apariencia de los productos. Estas sustancias son aditivos que se pueden encontrar en diferentes formas, como polvos, gelatinas, líquidos y emulsiones. Existen asociaciones que tienen un control con los aditivos en la mayoría de los alimentos que existen. Las asociaciones que están encargadas de inspeccionar son el Comité Científico para la Alimentación Humana de la UE (Scientific Committee for Food, SCF). Además, a nivel internacional, hay un Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimentarios (Joint Expert Committee on Aditivos alimentarios, JECFA) que trabaja con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Incluso, existe una letra que comprueba el uso de aditivos; La E

indica que un aditivo ha sido aprobado por la UE. Para que pueda incluirse un número E, el Comité Científico tiene que evaluar si el aditivo es seguro. El sistema de números E se utiliza además como una manera práctica de etiquetar los aditivos permitidos en todos los idiomas de la Unión Europea. Todos los aditivos deben elaborarse con estándares de calidad muy estrictos para garantizar la inocuidad de los alimentos, favorecer los procesos de producción, obtener productos con excelentes características para que les gusten a los consumidores y, en algunos casos, para conservar o añadir cualidades nutricionales de los alimentos. Gracias a los aditivos nos permiten saborear las mayorías de comidas y que sean apetecibles a simple vista. El consumo de ellos debe de ser moderado para que no surja efectos perjudiciales para la salud. Ya que estos pueden provocar problemas en la salud como gastrointestinales, alergias, hiperactividad en niños y efectos carcinogénicos.