



**Ensayo “LA APLICACIÓN DE LOS ADITIVOS USADOS EN LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA “.**

GARCIA ROBLES XIMENA CAROLINA

PATRICIA DEL ROSARIO LUNA GUTIERREZ

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

química de los alimentos

Tapachula, Chiapas

05 de abril de 2024

Los aditivos son sustancias que se añaden a los alimentos y bebidas para modificar sus características organolépticas, estabilizar sus propiedades físicas, prolongar su vida útil o corregir sus componentes. Su aplicación en la industria alimentaria es común y se extiende a atender a diversas necesidades, como la seguridad alimentaria, la mejora de las características sensoriales como el sabor, el aroma, el color y la textura, y el aumento de la calidad de productos como la carne, los quesos y las frutas. Sin embargo, hay controversia en torno a su aplicación en la industria alimentaria.

Aditivos, naturales o sintéticos, son una sustancia o mezcla de sustancias adicionadas durante el proceso de producción, envasado y conservación de un alimento para obtener beneficios. Sin embargo, aditivos no incluyen materiales contaminantes o contaminantes indeseables, y el uso es controversia. Los aditivos deben ser usados como una ayuda en la fabricación de los alimentos, sin enmascarar materias primas o productos de mala calidad. Durante muchos siglos, los aditivos, como la sacarosa, los ácidos acético y cítrico y el cloruro de sodio, se han utilizado para mantener los alimentos en buen estado y mejorar sus propiedades gustativas. Son seguros de consumir porque son naturales. La mayoría de los países no limitan su uso, y el único límite es que el consumidor lo acepte. Algunas personas sensibles pueden experimentar alergias a algunos aditivos, como sulfitos, tartracina y glutamato monosódico. Los países desarrollados ven un aumento en el uso de aditivos debido a la mayor demanda de alimentos preparados y listos para consumir. En cambio, su uso disminuye en los países en desarrollo donde los productos frescos están fácilmente disponibles y la preparación doméstica es tradicional. Varios tipos de aditivos se utilizan.

Los aditivos, como la sacarosa, los ácidos acético y cítrico y el cloruro de sodio, se han utilizado durante siglos para preservar los alimentos y mejorar sus propiedades sensoriales. Son naturales y han demostrado ser seguros para el consumo. La mayoría de los países no restringen su uso, y el único límite es la aceptación por parte del consumidor. Algunos aditivos, como sulfitos, tartracina y glutamato monosódico, pueden causar alergias en individuos sensibles. El uso de aditivos aumenta en los países desarrollados, donde hay una mayor demanda de alimentos preparados y listas para el consumo. Por el contrario, en los países en desarrollo donde los productos frescos están

fácilmente disponibles y la preparación doméstica es tradicional, su uso disminuye. Los aditivos se aplican por varias razones, incluyendo el aumento del valor nutricional, la preservación de los alimentos y la mejora de las propiedades sensoriales

Para evitar el consumo excesivo de productos procesados con grandes cantidades de aditivos, es importante consumir alimentos con moderación y variedad. Para comprender las listas de ingredientes y las cantidades de aditivos, es fundamental leer las etiquetas. Cuando sea posible, opte por alimentos frescos o mínimamente procesados, ya que suelen tener menos aditivos. Consulte a un profesional de la salud si tiene preguntas o preocupaciones específicas sobre los aditivos y su impacto en la salud.

Finalizando con el tema, la aplicación de aditivos en la industria alimentaria presenta tanto beneficios como potenciales riesgos. Es crucial mantener un consumo moderado y responsable, leer las etiquetas de los alimentos y consultar a profesionales de la salud en caso de dudas. La clave está en encontrar un equilibrio entre disfrutar de alimentos sabrosos, convenientes y seguros, y mantener una dieta saludable a largo plazo.

## Bibliografía

Universidad del sureste. Antología QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS. 2°cuatrimestre. licenciatura en nutrición. edición 2023.comitan de Domínguez, Chiapas.

Home | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO. (s. f.). <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>