Alejandro Rodríguez y Camilo Bonilla Millán
1ºBCT A 31/01/2020

Aditivos alimentarios

Se le define "aditivo alimentario" a cualquier sustancia que no se consume como un alimento en sí, ni se usa como ingrediente característico de la alimentación, ya sea que tenga un valor nutritivo o no y cuya adición a los alimentos sea con propósito ventajoso y evolutivo.

¿Por qué se utilizan?

Los aditivos alimentarios se asocian a tiempos modernos, pero llevan siglos siendo utilizados. El uso de éstas sustancias ha permitido tener una mejor conservación de los alimentos e incluso modificar sus características sensoriales, como el olor, sabor y color e incluso sus características físicas. Sin perder sus propiedades nutritivas, se consiguen alimentos más atractivos para el consumidor y que duran más tiempo en condiciones óptimas.

Tipos de aditivos alimentarios

Conservantes

Se añaden a los alimentos para prolongar su vida útil, retardando el enmohecimiento o fermentación.

Colorantes

Se añaden para reforzar o variar el color de los productos alimenticios. Los colorantes naturales son considerados inocuos, es decir, que no producen daño físico y son más puros, mientras que los artificiales son colorantes de síntesis, aunque han sido estudiados mucho más a profunidad.

Anti-oxidantes

Se añaden a los alimentos para frenar o ralentizar los procesos de oxidación provocados por la luz y el oxígeno. Cuando un alimento se oxida, aparece el sabor rancio y se reduce su valor nutritivo.

Edulcorantes

Proporcionan el sabor dulce a los productos, es decir, sustituyen a los azúcares como endulzadores. Los edulcorantes nadurales son productos de origen vegetal muy puros y los artificiales son sustancias de síntesis estudiadas y un poco más seguras.