

Unidad 3 actividad 1, Aditivo alimentarios y su clasificación

1. Analizar atentamente cada una de las etiquetas de los productos y, de acuerdo con el contenido de la unidad y los documentos "Lista de los aditivos alimentarios permitidos actualmente en la unión europea y sus números E" y "Guía de aditivos alimentarios", elaborar la lista que corresponde a los aditivos en cada uno de los productos comprados por Nicolás y Sandra.

Alimento	Colorantes	Conservantes	Antioxidantes	Edulcorantes	Emulgentes, estabilizadores, espesantes, gelificantes	otros
<i>Gelatina con sabor a fresa.</i>	Tartrazina	Ácido cítrico	Citrato de sodio	Aspartamo	Gelatina.	
Función	Se presenta en forma de polvo y es soluble en agua, haciéndose de color más amarillo cuanto más disuelta esté.	Es un buen conservante natural que se añade industrialmente como aditivo en el envasado de muchos alimentos como las conservas de vegetales enlatadas.	se usa como antioxidante para preservar los alimentos, así como para mejorar el efecto de otros antioxidantes.	Durante la digestión, el aspartame se descompone en aminoácidos, ácido aspártico y fenilalanina, y metanol, los que posteriormente son absorbidos por la sangre. El metanol también existe naturalmente en muchos	Debido a sus propiedades viscoelásticas la gelatina tiene una excelente capacidad de retención de agua, propiedades de unión, solubilidad y gelificación.	

Diego Felipe Muñoz Rodríguez

Unidad 3 actividad 1, Aditivo alimentarios y su clasificación

				alimentos tales como las frutas y verduras, y en sus jugos.		
<i>Duraznos en almíbar.</i>		Azúcar	Ácido cítrico		Almíbar	Durazno y agua
Función			Es un buen conservante natural que se añade industrialmente como aditivo en el envasado de muchos alimentos como las conservas de vegetales enlatadas.			
<i>Natilla en caja.</i>						
Función						
<i>Salchichas de pollo.</i>						
Función						
<i>Mantequilla con sal.</i>						
Función						

Diego Felipe Muñoz Rodríguez

Unidad 3 actividad 1, Aditivo alimentarios y su clasificación

- **Investigue sobre la adición de tartrazina y fenilalanina en los alimentos. ¿Son estos aditivos recomendados? ¿Cuál de los alimentos comprados por Nicolás y Sandra tienen este aditivo y por qué?**

¿Qué es la tartrazina?

Es un colorante artificial ampliamente utilizado en la industria alimentaria. Pertenece a la familia de los colorantes azoicos, los que contienen el grupo azo: -N=N- . Se presenta en forma de polvo y es soluble en agua, haciéndose de color más amarillo cuanto más disuelta esté.

La tartrazina aumenta su potencial comercial porque además de los tonos amarillos-anaranjados, al ser mezclada con otros colorantes como el *azul brillante* (E133) o el *verde S* (E142) se obtienen diversas tonalidades verdosas.

Es peligroso consumirla.

Se debe evitar el consumo de tartrazina porque, según estudios realizados por acofarma:

- Puede ser nocivo si se inhala.
- Puede provocar una irritación en el tracto respiratorio.
- Puede ser nocivo si es tragado.
- Puede ser nocivo si es absorbido por la piel.
- Puede provocar irritación en la piel.
- Puede provocar irritación en los ojos.
- Causa efecto en la salud de los niños: como es el déficit de atención.
- Casusa cambios de ánimo.

¿Lo recomendaría?

Este aditivo no es nada recomendable para el consumo del ser humano, se puede remplazar con otros aditivos tales como: betacaroteno, cúrcuma, azafrán.

El alimento que contiene este aditivo es la gelatina con sabor a fresa.

Diego Felipe Muñoz Rodríguez

Unidad 3 actividad 1, Aditivo alimentarios y su clasificación

¿Qué es la fenilalanina?

Es un aminoácido (abreviado frecuentemente como Phe o F). Se encuentra en las proteínas como L-fenilalanina (LFA), siendo uno de los 10 aminoácidos esenciales para el ser humano. La fenilalanina está presente también en muchos psicoactivos.

La fenilalanina se encuentra principalmente en alimentos ricos en proteínas; tanto de origen animal como las carnes rojas, el pescado, huevos y productos lácteos; como de origen vegetal como los espárragos, garbanzos, lentejas, cacahuetes, soja y dulces. Asimismo, se encuentra en muchas de las drogas psicotrópicas usadas habitualmente.

No es peligroso su consumo

Es un elemento presente en la composición del aspartamo. Añadida como edulcorante artificial junto con otros ingredientes está presente en bebidas gaseosas azucaradas y en muchos alimentos para hacer dieta.

Posee propiedades saludables y su carencia hay que evitarla debido a que **fenilalanina sirve para:**

- Sintetizar el aminoácido tirosina.
- Tratar dolores musculares.
- Aliviar los síntomas producidos por la menstruación.
- Disminuir el dolor de pacientes con osteoartritis y artritis reumatoide.
- Para equilibrar el estado de ánimo.
- Endulzar junto con ácido aspártico.
- Mejorar la síntesis de colágeno natural.

En el organismo tiene un papel muy importante debido a que actúa en el sistema nervioso central. Está comprobado que **la función de fenilalanina es bloquear las encefalinas**, enzimas que tienen el papel de degradar hormonas llamadas endorfinas y encefalinas.

Diego Felipe Muñoz Rodríguez

Unidad 3 actividad 1, Aditivo alimentarios y su clasificación

También está presente en el proceso de producir melanina para el cabello y para la piel, cuando son generados los pigmentos dan color a la piel, así que sus funciones son bastantes amplias en todo el organismo .

¿Lo recomendaría?

Este aditivo totalmente recomendado de mi parte, es muy para el cuerpo tampoco se puede consumir en grandes cantidades.

- **¿Cree usted que los aditivos son necesarios para la elaboración de todo tipo de alimentos, ya sea para la producción industrial o casera?**

Los aditivos en casos sin son necesarios y hablo de la parte industrial en esta parte son necesarios porque muchas empresas sacan productos en grandes cantidades, algunos lo utilizan para darle una larga vida a los alimentos y otros para darle sabor textura en esta parte si lo veo necesario, la parte casera no lo veo muy necesario, porque normalmente en las casas se cocina al diario.

Diego Felipe Muñoz Rodríguez