**Función de los aditivos alimentarios en la conservación de alimentos**

**Momento Independiente**

**Unidad 3 actividad 3**

**Angela Vanessa Vara**

**Estudiante gastronomía virtual**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA VIRTUAL**

1. visitar un súper mercado en donde tenga aseso a un pan elaborado.
2. Tomar nota de la etiqueta
3. Visitar un panadeo cercano entrevistarlo y que nos diga los ingredientes para la elaboración del pan
4. Tabla comparativa los aditivos del súper mercado y aditivos panadero.
5. Sugerencias al siguiente caso.

**RESPUESTAS:**

1. **Ir al súper mercado:**

Súper mercado olímpica

**2**. **Pan tajado mama Inés ingredientes**

Harinas de trigo fortificado,

Agua,

Azúcar,

Grasa

Vegetal comestible,

Levadura,

Sal refinada,

Gluten de trigo sabor artificial (mantequilla)

Acidulante (acido cítrico)

Emulsificantes (mono y digliceridos)

Alimento para levadura,

Color amarillo natural (cúrcuma annatto),

Enzimas fangales y bacterianas.

**3 .entrevista a panadero (ingredientes):**

En esta entrevista hablando con el panadero de mi barrio me dice que recién abrió la panadería que en ella vende pan biscochos galletas y ahora esta asiendo hojaldres y panes en general

De maquinaria tiene horno estético, mesón, cilindradora solo lo básico.

El pan que más el vende es el pan aliñado y sus ingredientes son: harina 8 tasas,

* 3 barras de mantequilla
* Mantequilla vegetal
* Una cucharada de sabor mantequilla
* 2 huevos
* 2 cucharadas de sal
* 2 cucharadas de leche en polvo
* Levadura
* Taza y media de agua tibia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | aditivos | Mas vida útil |
| **Pan tajado mama Inés** | **Gluten de trigo sabor artificial (mantequilla)**  **Acidulante (acido cítrico)**  **Emulsificantes (mono y digliceridos)**  **Alimento para levadura,**  **Color amarillo natural (cúrcuma annatto),**  **Enzimas fangales y bacterianas.**  **Conservante(propionato de calcio )** | X |
| **Pan tajado casero** **panadero** | Levadura |  |

SUGERENCIAS AL SIGUIENTE CASO:

Las cosas principales que el moho necesita para crecer es material orgánico para alimentarse y humedad, claro está que Fernando en su proceso de limpieza esta asiendo algo mal puesto que está dejando o migas o los utensilios húmedos tanto como mesones bandejas etc.

Le recomendaría a don Fernando tener más cuidado en el proceso de la hecha de panes, limpieza y en su conservación.

Puesto que trabajar con alimentos es algo de mucho cuidado.

Y en otro caso Fernando podría agregar propionato de calcio para dar más vida útil a sus panes