Unidad 3 – Actividad 1

Aditivos Alimentarios y su Clasificación

Wilfred Barrera Álvarez

Presentado a:

Laura Guatavita

Asignatura

Conservación y Manipulación de Alimentos

Fundación Universitaria San Mateo

Gastronomía Virtual

Programa Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

Bogotá, Colombia

2018

Documento que debe elaborar (Entregable):

*  El cuadro con la información respectiva sobre los aditivos y la función de cada uno de ellos en los alimentos seleccionados por Sandra y Nicolás.
* **INVESTIGUE SOBRE LA ADICIÓN DE TARTRAZINA Y FENILALANINA EN LOS ALIMENTOS.**

**LA TARTRACINA O 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 tartracina como colorante posee los siguientes códigos, o sinónimos:

E102 (Unión Europea1), Amarillo 5 (en la mayoría de los países hispanoparlantes) o Yellow 5, Acid Yellow 23,2 Food yellow 4 (FDA-USA3), cl 19140 (para el Colour Index International4), su estructura molecular es: C16H9N4Na3O9S2 Trisodium 1-(4-sulfonatophenyl)-4-(4-sulfonatophenylazo)-5-pyrazolone-3-carboxylate, por lo que es posible identificar qué alimentos, bebidas u otros productos contienen tartracina al revisar sus ingredientes en la etiqueta

Muchos alimentos contienen tartracina en proporciones variables, dependiendo del fabricante, puede sustituirse por otros colorantes no sintéticos, como el achiote, cúrcuma, betacaroteno o azafrán.

Los productos que contienen tartracina incluyen alimentos comerciales procesados de color amarillo o verde, o que se espera que tengan color marrón o crema. Listado de alimentos que pueden contener tartracina:

**Postres y dulces**: helados, productos de repostería, caramelos, chicles, gominolas, gelatinas, etc..

**Bebidas**: bebidas alcohólicas, refrescos, gaseosas, bebidas energéticas e isotónicas.

**Snacks**: tortitas o totopos de maíz, patatas fritas, palomitas de maíz, etc..

**Condimentos**: salsas, mostaza, colorante alimentario amarillo o colorantes para paellas

**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 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. La fenilalanina, debido a su anillo aromático no es edulcorante por sí mismo, necesita estar unido al ácido aspártico para este cometido.

**¿SON ESTOS ADITIVOS RECOMENDADOS?**

La **tartrazina,** es un colorante común utilizado en la industria alimentaria que puede ocasionar problemas en nuestro organismo si se abusa en el consumo, por lo tanto no es recomendable su uso. El consumo constante de esta sustancia causa hiperactividad, somnolencia y alergias, que a la larga se pueden traer enfermedades más peligrosas en los niños.

Según especialistas, las complicaciones en nuestra salud son diversas y dependerán de la cantidad de alimentos consumidos que contengan tartrazina, principalmente los más afectados son los niños y adolescentes en etapa escolar, ya que muchas veces sustituyen la lonchera o merienda por productos que encuentran en los kioskos del colegio.

La **Fenilalanina** es recomendable puesto que sus efectos son varios en el organismo, es un aminoácido esencial presente en alimentos ricos en proteínas como la carne roja y también en verduras y legumbres. En sí es buena porque sin ella el organismo entra en carencia y al ser la base de otros procesos y reacciones químicas naturales dejarían de producirse, disminuyendo la actividad cerebral y la síntesis de otros aminoácidos y proteínas. Pero no todo el mundo debe tomarla debido a que tomar fenilalanina en exceso es malo.

No se recomienda el consumo de fenilalanina por embarazadas ni pacientes fenilcetonúricos.

¿Cuál de los alimentos comprados por Nicolás y Sandra tienen este aditivo y por qué?

Los siguientes alimentos que compraron Nicolás y Sandra contiene tartracina ya que para su elaboración adicionan colorantes, condimentos en los que está presente esta sustancia.

* **gelatina con sabor a fresa**
* **Natilla en caja**
* **Salchichas de pollo**
* ¿Cree usted que los aditivos son necesarios para la elaboración de todo tipo de alimentos, ya sea para la producción industrial o casera?

Cuando hablamos de una producción industrial tenemos que saber que si es necesario la utilización de aditivos en los alimentos para su correcta conservación y salubridad debido a la gran cantidad de alimentos que se preparan, y sin los aditivos sería imposible la preparación industrial de alimentos, por otro lado cuando hablamos de una elaboración casera donde el consumo de los alimentos es de inmediato, no son necesarios por lo menos los aditivos artificiales donde encontramos algunos que son los más dañinos para la salud, y si tal vez algunos aditivos naturales como hierbas y especias que aportan sabor a los alimentos.