FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

GASTRONOMÍA

YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO

MODULO CONSERVACIÓN Y MANIPULACÍON DE ALIMENTOS

UNIDAD 3

DOCENTE

LAURA GUATAVITA

1.Analizar atentamente cada una de las etiquetas de los productos y, de acuerdo con el contenido de la unidad y los documentos elaborar la lista que corresponde a los aditivos en cada uno de los productos comprados por Nicolás y Sandra.

* Ingredientes de Gelatina de fresa:

Azúcar, gelatina, ácido cítrico, citrato de sodio, sabor artificial a fresa, aspartame, pulpa deshidratada de fresa 0.1%, carmoisina, amarillo n° 5, vitaminas, vitamina C (ácido ascórbico), vitamina A, (palmitato), vitamina B9 (ácido fólico), dióxido de silicio, tartrazina.

* Durazno en almíbar

Durazno, agua, azúcar, almíbar, ácido cítrico

* Natilla en caja

Fécula de maíz, azúcar, panela, saborizante artificial colorante caramelo y sal

* Salchichas de pollo

Carne de pollo, pasta de pollo, agua, aglutinante (almidón de trigo), sal de curación, mezcla de condimentos polifosfatos y antioxidantes.

* Mantequilla con sal

Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, leche descremada en polvo, sales emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos), sorbato de potasio, ácido cítrico, sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitamina E, A Y D3, secuestrante (EDTA) y antioxidante (TBHQ).

2. Organizar la información en el cuadro sugerido de los aditivos encontrados y, además de lo anterior, explicar la función de cada uno de ellos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ALIMENTO | COLORANTES | CONSERVANTES | ANTIOXIDANTES | EDULCOLORANTES | ELMUGENTES, ESTABILIZADORES, ESPEZANTES Y GELIFICANTES | OTROS |
| Gelatina con sabor a fresa | Carmoisina, amarillo N° 5 ó tartrazina |  | Ácido cítrico | Aspartame |  | Vitamina  Vitamina C  Vitamina A  Vitamina B3,B5, B9  dióxido de silicio |
| FUNCIONES | Carmoisina: Es un colorante sintético derivado del petróleo se emplea en la repostería y su color es rojo y marrón.  Tartrazina ó amarillo N° 5:  Colorante artificial familia azoicos en polvo soluble en agua color amarillo |  | Es natural pues proviene de las frutas acidas, utilizada en golosinas, bebidas. | Endulzante artificial no calórico y es 150 a 200 veces más dulce que el azúcar |  | Ayuda a al funcionamiento del cuerpo y aprevenir enfermedades y algunas provienes de los alimentos  Dióxido de silicio:  Ayuda desarrollo de los huesos par adultos y atletas y se encuentras en verduras y frutas. |
| Durazno en almíbar |  |  |  |  |  |  |
| FUNCIONES |  |  |  | Panela |  |  |
| Natilla en caja |  |  | Acido cítrico |  | Fécula de maíz  Almíbar |  |
| FUNCIONES | Colorante caramelo: soluble en agua, tiene olor a azúcar, sabor amargo y color amarillo pálido has marrón utilizada para preparación de bebidas alcohólica mezcla de buñuelos y natilla etc. | Sal: es un compuesto mineral ayuda con la conservación de la carne | Antioxidante natural y viene de frutas como el limón y naranja. | Panela: Es un endulzante natural proviene de la caña de azúcar y es utilizada postres y dulces  Azúcar: endulzante de sacarosa aporta calorías. | Fécula de maíz: Es un polvo fino Utilizada en la repostería.  Almíbar: es una combinación de agua y azúcar utilizada para espesar conservas frutas o mermeladas. |  |
| Salchicha de pollo |  | Sal de curación |  |  | Almidón de trigo | Mezcla de condimentos |
| FUNCIONES |  | Es una combinación de sal con nitratos o nitritos par conservar carnes y embutidos. |  |  | Proviene de tejido interno del trigo de color blanco espesante de algunos alimentos | Estos son utilizados para dar sabor a los alimentos. |
| Mantequilla con sal |  | Sal  Sorbato de potasio | Ácido cítrico  EDTA  TBHQ |  |  | Vitamina E, A y D3 |
| FUNCIONES |  | Sal: Utilizada como condimento y conservación de la carne  Sorbato de potasio: es la sal del potasio acido sórbico utilizado como conservante para pizzas, salsa de tomate, quesos de untar, margarinas etc.. | Acido cítrico: es un antioxidante natural proviene de futas cítricas  EDTA: Es un antioxidante químico soluble al agua evitando el deterioro del alimento para cervezas, especias, café, te, suplementos, mariscos, margarinas etc.…  TBHQ: es un compuesto químico aromático antioxidante fuerte par aceites, margarinas, elementos como caucho, lacas, resinas etc. |  |  | Las vitaminas son importantes para el funcionamiento de nuestro cuerpo |

* Investigue sobre la adición de fenilalanina tartrazina en los alimentos

Fenilalanina

Es un edulcorante químico denominado aspartamo por la unión europea de aditivos como (E-951). fue descubierto por una multinacional farmacéutica en 1965 por James M. Schlatter, donde estaba investigando una drogar para la ulceras y por un accidente voto aspartamo y se dio cuenta al lamer su mano que era dulce. Es un polvo derivado de aminoácidos de aspártico y fenilalanina es 200 veces mas dulce que el azúcar y al mezclarse con alimentos obtienes sabores dulces.

Algunos científicos investigaron por años si era algo que podía afectar la salud, pero hasta el momento no han podido demostrar que sea un producto que tengan secuelas, pero decidieron que máximo 40mg al día, la mayoría de los alimentos contiene esta endulzante bebida, dulces, yogures, productos farmacéuticos, postres etc.

De lo alimentos anteriores aspartamo (fenilalanina) la gelatina sabor a fresa

Es un aditivo recomendado por no contiene un nivel calórico bajo, es más sano que el azúcar, pero manteniendo los 40mg diarios por la unión europea y los para el uso de los diabéticos.

Tartrazina:

La tartrazina o tan bien conocido como amarillo N° 5 es un colorante artificial perteneciente al familia de colorantes azoicos donde no todos están autorizados para los alimentos, su forma es polvo y es soluble de agua transformando en colores anaranjados y amarillos, denominada por la unión europea (E102)

Se utiliza en una gran variedad de alimentos como gaseosas, néctares, bebidas alcohólicas, galletas, gelatinas, postres etc.

La gelatina de sabor contiene tartrazina

Se recomida como colorante para los alimentos, pero en lo personal no me parece que tenga un buen uso pues puede que tenga secuelas como alergias, trastornos de sueño, cambios de estado de ánimo, hiperactividad y ansiedad.

* ¿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 son importantes porque ayudan a mantener la calidad y a prolongar nutrientes en algunos alimentos donde su textura, sabor y color son conservados , ayuda a estabilizar las propiedades sensoriales y en establecimientos a mayor escala en su proceso de fabricación, trasformación y almacenamiento sean los adecuados para mantener su vida util.

No quiere decir que todos los aditivos sean malos o buenos su manejo esta en seguir la formula exacta estudiada según el alimento que se va producir, pero para mi concepto utilizaría los aditivos naturales que en la antigüedad fueron muy utilizadas y que hoy en día ya es tendencia tales como: sal, frutas como el limón y la naranja, cúrcuma etc., también optaría por almacenarlo en de calor y frio

Bibliografía

<https://e-aditivos.com/E-951.html>

<https://es.wikipedia.org/wiki>

<https://diariocorreo.pe/salud/la-tartrazina-un-colorante-que-puede-causar-problemas-en-el-organismo-755484>