ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SU CLASIFICACION

MANIPULACION DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD 3 UNIDAD 1

ANGELA VANESSA VARA

…

FUNDACION GASTRONIMIOA SA MATEO

2018

**INVESTIGAR**

1. **Adición de tartrazina y fenilalanina en los alimentos?**
2. **Son estos aditivos recomendados?**
3. **Cuál de los alimentos que compraron Nicolás y Sandra tiene este aditivo cual y por qué?**
4. **Cree usted que los aditivos son necesarios para la elaboración de todo tipo de alimentos ya sea para la producción industrial o casera?**
5. **FENILALANINA:**

Las fuentes más importantes de fenilalanina son los alimentos ricos en proteínas como **la carne, el pescado, los huevos y los productos lácteos**. Cantidades inferiores de fenilalanina contienen los vegetales como las frutas, verduras y cereales.

La fenilalanina **también se incluye en el aspartato, un edulcorante artificial** que se encuentra en alimentos dietéticos y es muy habitual en las bebidas refrescantes, aunque su uso tiene una historia controvertida. Muchos chicles y caramelos sin azúcar también contienen aspartato, por lo que las personas con fenilcetonuria han de prestar atención a las etiquetas de los productos. Aquellos que poseen fenilalanina en su composición deben indicar en el etiquetado la inclusión de esta sustancia, expresa y claramente que "contiene una fuente de fenilalanina". En el caso de alimentos a granel se ha de tener especial cuidado y antes de consumirlos es necesario solicitar la información al fabricante.

**TARTRAZINA:**

Es un**colorante sintético o de origen artificial** ampliamente empleado en la industria alimentaria.

Pertenece a la familia de los **colorantes azoicos**, es decir, los que contienen un grupo “azo”, que químicamente se **representa como −N=N−**. Este tipo de colorantes (azoicos) derivan del petróleo.

Los productos alimenticios que contienen E102, incluyen a un amplio listado de aquellos que son de color amarillo o verde, o que se espera que posean una tonalidad marrón o crema.

Para dimensionar la  cantidad de alimentos en los que están incorporados, se calcula que un niño promedio, al cumplir la escasa cantidad de 12 años, ha ingerido más de 2 kilogramos de “inocentes” colorantes.

Puede tener efecto sumatorio de su concentración dentro del organismo. Llegando a ocasionar alergias como rinitis o picazón cutánea y tos espasmódica

1. **SON ESTOS ADITIVOS RECOMENDADOS:**

No son recomendados puestos que traen ciertas consecuencias para la salud.

1. **ALIMENTOS QUE CONTIENE ESTE ADITIVO**

Gelatina de fresa contiene estos aditivos que le proporciona el color.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTOS** | **COLORANTES** | **CONSERVANTES** | **ANTIOXIDANTE** | **EDULCORANTES** | **EMULGENTE**  **ESTABILIZADORA**  **ESPESANTE Y GELIFICANTES** | **OTROS** |
| **GELATINA CON SABOR A FRESA** | **Amaranto**  **E125** |  | **Citrato de sodio, vitamina A,**  **Vitamina B3,**  **Vitamina B9** |  | **Gelatina** | **Dióxido de silicio,tartazina** |
| **FUNCION** | **Proporciona color** |  | **Preserva los alimentos** | **Proporciona sabor** | **Agente gelificante, favorece el atrapar atrapa el agua** |  |
| **DURAZNO EN ALMIBAR** | **Colorante caramelo** |  |  |  |  | **Acido cítrico** |
| **FUNCION** | **Proporciona color** |  |  |  |  | **Conservante y antioxidante** |
| **NATILLA EN CAJA** | **Colorante caramelo** | **sal** |  | **Azúcar panela, saborizante artificial** | **Fécula de maíz** |  |
| **FUNCION** | **Proporciona color** | **Conserva y aporta sabor** |  | **Aporta sabor** | **Ayuda espesar los alimentos** |  |
| **SALCHICHA DE POLLO** | **Mescla de condimentos** | **Sal de curación** | **antioxidante** |  | **Aglutinante** |  |
| **FUNCION** | **Proporciona**  **Color y sabor** | **Conserva y da sabor** |  | **Sabores muy parecido a los naturales** | **Une los alimentos** |  |
| **MANTEQUILLA CON SAL** | **Colorante natural**  **Betacaroteno** | **Sorbato de potasio,**  **sal** |  | **Sabores idénticos a los naturales** |  |  |
| **FUNCION** |  | **Conserva y aporta sabor** | **Preserva el alimento** | **Aporta sabor al alimento** |  |  |