|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTOS** | **COLORANTES** | **CONSERVANTES** | **ANTIOXIDANTES** | **EDULCORANTES** | **EMULGENTES,**  **ESTABILIZADORES,**  **ESPESANTES,**  **GELIFICANTES** | **OTROS** |
| ***GELATINA CON SABOR FRESA*** | 1. Carmoisina 2. tartrazina |  | 1. Ácido absorbico | 1. Aspartamo | 1. Gelatina | 1. Ácido cítrico 2. Citrato de sodio |
| ***FUNCION*** | 1. Se emplea en salsas rojas y emulsionadas, y en bebidas cuya tonalidad sea la roja. 2. Pertenece al grupo de colorantes azoicos es de color amarillo |  | 1. Es la misma vitamina c, se utiliza en panadería pan tostado, pastelería. | 1. Es un endulzante artificial de bajas calorías | 1. Gelificante que se obtiene del ácido clorhídrico se usa en gelatinas de sabor, queso yogures. | 1. Ayuda como conservante corrector de la acidez, se usa en jugos, zumos, refrescos. 2. Se obtiene a partir del ácido cítrico, utilizado también como saborizante. |
| ***DURANOS EN ALMIBAR*** |  |  |  |  |  | 1. Ácido cítrico |
| ***FUNCION*** |  |  |  |  |  | 1. Ayuda como conservante corrector de la acidez, se usa en jugos, zumos, refrescos. Ayuda como conservante corrector de la acidez |
| ***NATILLA EN CAJA*** | 1. Caramelo | 1. Sal |  |  |  |  |
| ***FUNCION*** | 1. Soluble en agua se obtiene de un proceso llamado caramelización, sabor amargo y olor a azúcar quemada. | 1. Sintético, utilizado para prevenir bacterias y microbios |  |  |  |  |
| ***SALCHICHA DE POLLO*** | 1. antioxidante | 1. sal de curación |  |  |  | 1. Polifosfatos |
| ***FUNCION*** | 1. Ayuda a la conservación del alimento evitando así que se dañen por depósitos de oxígeno en el aire | 1. Sintético, utilizado para prevenir bacterias y microbios, sal refinada con nitritos y nitratos. |  |  |  | 1. Estabilizante sintético y corrector de la acidez se obtiene del ácido fosfórico se usa en chicles, refrescos lácteos. |
| ***MANTQUILLA CON SAL*** |  | 1. Sal. 2. Sorbato de potasio. | 1. TBHQ (terbutilhidroquinoa) 2. Secuestrante EDTA. |  | 1. Monogliceridos ácidos grasos. | 1. Ácido cítrico. |
| ***FUNCION*** |  | 1. Sintético, utilizado para prevenir bacterias y microbios. | 1. Sintético se obtiene de la industria del petróleo y su uso reciclado es como aditivo en alimentos. 2. Sintético capaz de recubrir moléculas metálicas para impedir actividad, no recomendado para niños y mujeres embarazadas |  | 1. Natural, evita el endurecimiento de productos de hornear, ayuda a mantener la humedad, toxicidad media. | 1. Ayuda como conservante corrector de la acidez, se usa en jugos, zumos, refrescos. Ayuda como conservante corrector de la acidez. |

* **Tartrazina:** colorante sintético es del color amarillo intenso, se obtiene derivado del petróleo pertenece al grupo de colorantes azoicos, se emplea para postres, flanes, natillas, galletas, pan; en dosis pequeñas puede causar asma, a largo plazo podría fomentar la aparición de tumores o ser cancerígeno.
* **Fenilalanina:** edulcorante artificial presente en bebidas gaseosas y alimentos de dieta, esencial para el ser humano, es un aminoácido que se encuentra en alimentos como espárragos, garbanzos, lentejas, huevos. Efecto secundario hipertensión, cefaleas y ansiedad evitar su consumo si está en estado de embarazo o estado de lactancia.

los alimentos que compraron Sandra y Nicolás que tienen estos aditivos son la gelatina con sabor a fresa por el uso de tartrazina como colorante. El uso de aditivos en general para el uso de alimentos es necesario pero como no debemos abusar de ellos porque pueden ser dañinos para la salud, aunque hay aditivos que son esenciales y vienen en los alimentos de forma natural pero igual si abusamos de ellos tendríamos graves problemas del salud.

**JOSE ORLANDO VARGAS GOMEZ**

**MODULO CONSERVACION DE ALIMENTOS. UNIDAD 3 ACTIVIDAD 1**

**2018**