

Fundación Universitaria San Mateo   
Programa de Gastronomía   
2018

Juan Felipe Gutiérrez Muñoz

Actividad uno unidad tres

Conservación de Alimentos

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ALIMENTO | **COLORANTES** | **CONSERVANTES** | **ANTIOXIDANTES** | **EDULCORANTES** | **EMULGENTES, ESTABILIZADORES, ESPESANTES, GELIFICANTES** | **OTROS** |
| **Gelatina sabor a fresa** | Amarillo nº5  carmoisina tartrazina | palmitato | Acido cítrico citrato de sodio, acido ascórbico, niacina | aspartame | palmitato | Citrato de sodio, sabor artificial a fresa |
| **Función** | Dar un color parecido o igual al de el producto real |  | compuestos químicos que el cuerpo humano utiliza para eliminar radicales libres o sustancias químicas reactivas que introducen oxígeno en las células y producen la oxidación de sus diferentes partes, alteraciones en el ADN y cambios diversos que aceleran el envejecimiento del cuerpo. | Dar sabor dulce sin tantas  calorías dando un sabor  agradable con  poco aporte de  energía | Texturizar y espesar alimentos. | Coagulante,  Saborizar la gelatina para que sepa a fresa |
| **Duraznos en almíbar** |  | Azúcar almíbar | Acido cítrico |  |  |  |
| **Función** |  | Conservar el productos evitando el desarrollo de microorganismos | compuestos químicos que el cuerpo humano utiliza para eliminar radicales libres o sustancias químicas reactivas que introducen oxígeno en las células y producen la oxidación de sus diferentes partes, alteraciones en el ADN y cambios diversos que aceleran el envejecimiento del cuerpo. |  |  |  |
| **Natilla en caja** | Color caramelo |  |  |  |  | Saborizante artificial |
| **Función** | Dar un color parecido o igual al de el producto real |  |  |  |  | Dar un sabor que se asemeja o igual el sabor de un producto determinado |
| **Mantequilla de sal** |  | Sorbato de potasio  sal | Acido cítrico  Tbhq |  |  | edta |
| **Función** |  | Prevenir el deterioro de los alimentos | compuestos químicos que el cuerpo humano utiliza para eliminar radicales libres o sustancias químicas reactivas que introducen oxígeno en las células y producen la oxidación de sus diferentes partes, alteraciones en el ADN y cambios diversos que aceleran el envejecimiento del cuerpo. |  |  | eliminando cualquier rastro de metal dejado en el alimento por el proceso o almacenaje en envases de metal, evitando que colores artificiales se descompongan y que los alimentos se estropeen. |
| **Salchichas de pollo** |  |  |  |  | Polifosfatos, trifosfatos de potasio y sodio | Almidón de trigo |
| **Función** |  |  |  |  | funcionan como estabilizantes para promover la emulsificación entre grasa, agua y proteína.  ligarse con las impurezas de los metales contenidos en el agua, tales como el hierro, el magnesio, el cobre y también con el calcio. Esto es importante, ya que las impurezas pueden afectar la calidad de los alimentos . | Aglutinante permite que la salchicha no pierda su forma y que la grasa no se coagule |

* **Investigue sobre la adición de tartrazina y fenilalanina en los alimentos. ¿Son estos aditivos recomendados? ¿Cuál de los alimentos comprados por Nicolás y Sandra tienen este aditivo y por qué?**

1. **La tartrazina** es un colorante artificial de la familia de los **colorantes azoicos** que se presenta en forma de polvo color amarillo anaranjado. Es muy soluble en agua lo cual facilita mucho su uso en alimentos y bebidas, El consumo constante de alimentos que contienen **tartrazina** causa cambios en los estados de ánimo, hiperactividad, ansiedad, trastornos del sueño, alergias como rinitis o picazón cutánea y tos espasmódica”  
   este aditivo no es recomendado a pesar que es legal en muchos países ya que trae varias complicaciones de salud sobre todo en los niños y jóvenes el único país donde esta prohibido su uso es Australia.
2. **La fenilalanina** es un aminoácido esencial presente en alimentos ricos en proteínas como la carne roja y también en verduras y legumbres. Tiene propiedades como edulcorante cuando es mezclada con las [propiedades de ácido aspártico](https://www.acidohialuronico.org/aspartico/), por ejemplo en Coca Cola, y sirve la unión para endulzar y aromatizar. Sus efectos son varios en el organismo.

Existe un grupo de personas que sufren de una rara enfermedad hereditaria llamada fenilcetonuria. Estas personas carecen de la enzima necesaria para digerir la **fenilalanina**, y debido a ello, el exceso de ésta será convertido por el hígado en una variedad de compuestos (tóxicos) conocidos como fenilcetonas las cuales son excretadas en la orina. Al ingerir la **fenilalanina**, los pacientes que padecen esta enfermedad, sufrirán de diferentes síndromes de toxicidad, incluyendo retardo mental especialmente en niños y trastornos intelectuales en adultos. Muchos productos libres de azúcar o dietéticos contienen aspartame como edulcorante. Básicamente, el aspartame es una pequeña proteína que contiene aproximadamente un 40% de fenilalanina. Es debido a ello, que los productos con aspartame constituyen un riesgo para los pacientes con fenilcetonuria y deberán ser adecuadamente etiquetados con una frase que declare que contienen una fuente de **fenilalanina.   
La fenilalanina,** no tiene tanta restricción pero debemos tener cuidado con el uso excesivo de ella.  
En los alimentos comprados por Nicolás y Sandra encontramos la tartrazina en la gelatina ya que este es un colorante artificial y se utiliza para ayudar a dar el color rojo de la fresa se usa juntó con la carmoisina.

* **¿Cree usted que los aditivos son necesarios para la elaboración de todo tipo de alimentos, ya sea para la producción industrial o casera?**

Personalmente creo que entre menos aditivos se use mucho mejor ya que se va a lograr un producto mas natural y saludable, pero si hablamos de industrialización  
se deben usar para ayudar a conservar los productos por mayor tiempo y lograr una vida útil mas larga en la producción casera usaría aditivos naturales en lo personal de resto no la usaría en mi cocina para tener un producto mas natural.

Bibliografía:

<http://histolii.ugr.es/EuroE/NumerosE.pdf>

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002435.htm>