**UNIDAD 3 ACTIVIDAD 1**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**JHON MARLON DIAZ MALAVER**

**2018**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ALIMENTO | COLORANTES | CONSERVANTES | ANTIOXIDANTES | EDULCORANTES | EMULGENTES,  ESTABILIZADORES, ESPESANTES Y GELIFICANTES | OTROS |
| Gelatina con sabor a fresa | Carmoisina E122, Tartrazina E102 |  | Citrato de sodio E331, ácido ascórbico E300, Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico E304 | Ácido cítrico E330, Aspartamo E951 | Gelatina  E441 | Dióxido de silicio |
| FUNCIÓN | Dar color |  | modifica y realza el sabor de los alimentos | Se utiliza como acidulante, resaltador de sabores y para optimizar las características de los geles | Espesante natural | 1.Endulzar |
| Duraznos en almíbar |  |  |  | Ácido cítrico E330 |  |  |
| FUNCIÓN |  |  |  |  |  |  |
| Natilla en caja | Caramelo natural E150a |  |  |  |  |  |
| FUNCIÓN | dar color |  |  |  |  |  |
| Salchichas de pollo |  |  |  |  |  | E452 Polifosfatos |
| FUNCIÓN |  |  |  |  |  | Amortiguador de pH, alcalinizante, agente emulsificante |
| Mantequilla con sal |  | E202 Sorbato potásico |  |  |  | E330 Ácido cítrico |
| FUNCIÓN |  | conservar |  |  |  | Estabilizante |

La fenilalanina es un aminoácido esencial es decir, que el ser humano debe consumirlo, se recomienda 1 gramo diario ya que en exceso es contraproducente, puede producir hipertensión, dolor de cabeza y aparición de ansiedad. Este aminoácido lo encontramos en los siguientes alimentos:

* Espárragos.
* Garbanzos.
* Lentejas.
* Huevos.
* Carne roja.
* Salmón.
* Hígado.
* Soja.
* Cacahuetes.
* Frutos secos.

\*En bebidas azucaradas lo usan para reducir el contenido de azúcar.

\*2 huevos contienen 1 gramo de fenilalanina

Por el contario, la tartrazina es poco recomendada ya que se sabe que es uno de los principales responsables en la hiperactividad en los niños, La relación entre el consumo de colorante y el aumento en los niveles de histamina, es directamente proporcional y se relaciona directamente con las concentraciones plasmáticas de tartrazina y su excreción urinaria.

En el mercado que compraron Nicolás y Sandra es la gelatina la que tiene este aditivo, la tartrazina es usada para dar color rojo, en este caso porque el sabor de es Fresa