

SELECCIONAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y EXPLICAR LA UTILIZACION DE ADITIVOS EN EL.

Para la realización de esta evidencia he escogido un producto de la canasta familiar muy característica a la hora de preparar algún tipo de alimento en específico, este producto se llama **“CONDIMENTOS SAZONA RICO- SALSA DE TOMATE”**

¿Por qué?

Escogí este producto ya que es uno de los favoritos en mi canasta familiar, donde deseaba aprender que tan nocivo es para mi salud y la de mis familiares



DESCRIPCION

El producto tiene un olor característico a tomate añejo, bastante espeso por el almidón modificado, al degustar el producto se siente inicialmente un sabor ácido dado por el acidulante cítrico que tiene, tiene un color rojo intenso dado a sus colorantes. El producto tiene una vida útil de alrededor de un año y medio, por lo que los conservantes que tiene y el estabilizante hacen muy bien su función.

CONCEPTO PERSONAL

El alimento escogido es uno de los favoritos de la familia, pero buscando la toxicidad de sus aditivos pude observar que no es para nada saludables, tiene aditivos que son altamente tóxicos, Claro está que no son todos, pero si gran parte, por ende, no me parece que este producto se deba utilizar o implementar a la hora de comer. También la industria colombiana debería tener un control sobre los aditivos tóxicos y tratar de reemplazarlos por otros menos nocivos para la salud.

CODIGO	CATEGORIA	ADITIVO	ORIGEN	TOXICIDAD	FUNCIONES
E-1400	Espesantes	Almidón modificado	Espesante natural o sintético	Media	Aportan textura, evitan sinéresis, aumentan vida de anaquel, aumentan palatabilidad, se utilizan en salsas, mayonesas, snacks, entre otros.
E-330	Acidulantes	Ácido cítrico	Natural o sintético	Baja	Ayuda a regular la acidez de la salsa y también ayuda como saborizante en nuestro producto este aditivo se puede utilizar en jugos refrescos,

					Gaseosas, yogures, salsas, postres, galletas, pastelería, entre otros.
E-415	Estabilizante	Goma xantana	Natural	Media	Se emplea para modificar la densidad y textura original de ciertos alimentos, se utilizan en yogures, natillas, salsas, frutos secos, batidos, horchata, también se puede usar como espesante.
E-150	Colorante	Color natural caramelo	Natural o sintético	Media	Se emplea para darle un color característico al producto alimentario en particular, se utiliza en gaseosas, bebidas alcohólicas, chocolates, dulces salsas, yogures,

					vinagre balsámico, snacks y otros muchos productos.
E-129	Colorante	Artificial rojo 40	Sintético	Alta	Se emplea para darle un color característico al producto alimentario en particular, se obtiene del petróleo y pertenece al grupo de colorantes, azoicos; se utilizan en yogures, gelatinas, postres, helados, salsas, snacks también se usa en tinta para tatuajes.
E-202	Conservante	Sorbato de potasio	Natural o sintético	Baja	Ayuda a reducir la presencia de diferentes tipos de microorganismos que puedan ayudar a que el producto aderezos para

					ensaladas, salsas, refrescos, mermeladas, yogures, bebidas energéticas entre otros muchos productos.
E-212	conservante	Benzoato de sodio	sintético	alta	Se emplea para prevenir levaduras, bacterias y algún tipo de hongos. Este aditivo se utiliza en otros productos como lo son las mayonesas, los ketchup, salsas picantes, margarinas, mermeladas, frutas en almíbar, aceitunas también se utiliza en algunas marcas de ibuprofeno, pasta de dientes, enjuagues

					bucales, jarabe para la tos, entre otros.
--	--	--	--	--	---