



# QUÍMICA ORGÁNICA

## ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS

**aces** Asociación  
Casa Editora  
Sudamericana

Gral. José de San Martín 4555, B1604CDG  
Florida Oeste, Buenos Aires, Rep. Argentina.

Los aditivos pueden ser naturales o sintéticos.

Los aditivos **naturales** son aquellas sustancias químicas que se extraen de productos obtenidos de la naturaleza; por ejemplo, la **pectina** que se obtiene de las frutas, el **agar** que se extrae de las algas.

Los aditivos **sintéticos** se obtienen mediante procesos químicos. Algunos tienen origen natural; por ejemplo, el **ácido ascórbico** o el **ácido cítrico**, sustancias ampliamente presentes en los vegetales. Sin embargo, la mayoría de los aditivos alimenticios son sintéticos.

Los aditivos se usan para:

- a. Conservar la consistencia del producto.
- b. Mejorar o mantener el valor nutritivo.
- c. Conservar al alimento sano y con sabor agradable.
- d. Prevenir la fermentación o controlar la acidez/alcalinidad.
- e. Mejorar el sabor o dar el color deseado.

Los aditivos están identificados por códigos, por ejemplo:

<b>E242</b>	Conservante antiséptico sintético. Se obtiene a través de la síntesis del metiléster de ácido clorofórmico. Se emplea para prevenir levaduras y esterilizar envases de bebidas.
<b>E400</b>	Espumante natural, espesante y gelificante. Se obtiene por extracción de algas marinas pardas.
<b>E123</b>	También conocido como amaranto, es un colorante sintético de color rojo al morado púrpura. Se obtiene como derivado del nafteno, un compuesto común del petróleo, conocido como alquitrán blanco. Perteneció al grupo de colorantes azoicos.
<b>E210</b>	El ácido benzoico es un conservante sintético. Una de las formas de obtenerlo de manera industrial es por oxidación de una mezcla de tolueno y ácido nítrico. Se emplea para prevenir levaduras, bacterias y algunos tipos de hongos.
<b>E102</b>	La tartracina es un colorante artificial sintético.
<b>E153</b>	Colorante natural de color negro. Se obtiene de las cenizas de madera y cáscaras de coco.

Los comités de expertos en aditivos de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la OMS (Organización Mundial de la Salud) realizan lo que se denomina una valoración de seguridad, sobre cuya base se establece la dosis diaria de ingesta admisible (IDA) de cada aditivo alimentario. Dicha referencia debe entenderse como aquel nivel de ingesta (expresada en mg/kg de peso corporal) frente al cual no hay riesgos para la salud.

Para mayor información puedes revisar el sitio web <https://www.aditivos-alimentarios.com/>