

Aditivos en los alimentos

Los aditivos alimentarios son sustancias que se agregan a los **alimentos ultraprocesados**. Hablamos de aquellos a los que se les ha añadido otros aditivos alimentarios además de sal, azúcar o aceites y se producen a escala industrial. Esto se hace con el fin de **mejorar características** como textura, sabor, aspecto o conservación.

Estas sustancias ayudan a mantener los alimentos elaborados en buenas condiciones, desde su producción hasta que son consumidos. Actualmente se usan gran cantidad de aditivos que cumplen funciones específicas. A continuación, se describen algunos ejemplos:

Colorantes. Mejoran el **aspecto visual** de los alimentos o reemplazan el **color perdido** durante el procesamiento del producto. Se emplean en bebidas, caramelos y otras golosinas.

Antioxidantes. Alargan la **vida útil** y conservan las **propiedades nutricionales** de los alimentos. Se usan en embutidos, mermeladas, bebidas, aceites y otros.

Emulsionantes. Favorecen la **mezcla de sustancias** que por lo general no se combinan uniformemente. Se utilizan en mayonesas, salsas, margarinas y otros.

Estabilizantes. Mejoran la **viscosidad o pegajosidad**, previenen la **formación de cristales** y modifican la **textura** del alimento. Se usan en helados, yogures, salsas y otros.

Espesantes. Contribuyen a conseguir la **textura deseada** en el producto al espesarlo. Se emplean en cremas, repostería, salsas y otros.

Gelificantes. Otorgan mayor **consistencia** a los productos. También ayudan a **espesar y estabilizar** los alimentos. Se utilizan en mermeladas, salsas, bebidas, jaleas, gelatinas y otros.