

FUNCIONES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

ADITIVOS

Colorantes

Antioxidantes

Saborizantes

Emulsificantes

Espesantes

Conservantes

Edulcorantes



FUNCIONES

Conservan o varían el color del alimento

Evitan la oxidación

Dan sabor y/o aroma

Mantienen la textura y evitan la disgregación del alimento

Incrementan la viscosidad

Evitan el deterioro

Endulzan o le dan dulzor al alimento



APLICACIONES EN ALIMENTOS

Mermeladas, repostería

Cereales, aceites, aderezos

Sopas, salsas

Helados, mayonesa, carne leche

Aderezos y batidos de leche

Vinos, queso, zumos de fruta, margarina

Productos para diabéticos y/o bajos en azúcar

