

## Additius alimentaris

Un additiu alimentari és aquell component que, sense constituir un aliment, sense tenir cap valor nutritiu, s'afegeix intencionadament als aliments i a les begudes, en petites quantitats, per modificar-ne el caràcter, el tarannà, facilitar-ne o millorar-ne el procés d'elaboració o conservació.

Les principals funcions dels additius alimentaris, d'acord amb la Directiva europea i aplicades a la legislació de cada país són:

- 1-Allargar la seguretat dels aliments.
- 2-Augmentar l'estabilitat dels productes.
- 3-Fer possible la disponibilitat dels productes.
- 4-Assegurar-ne i mantenir-ne el valor nutritiu.
- 5-Potenciar l'acceptació del consumidor.
- 6-Ajudar la fabricació, la transformació, la preparació, el transport i l'emmagatzemament dels aliments.
- 7-Donar homogeneïtat al producte.

Els additius alimentaris, per a la indústria alimentària, són bàsicament de tipus econòmic i social. L'ús de certs additius permet que els aliments durin més temps.

Diferents tipus d'additius:

Aromatitzants  
Colorants  
Conservants  
Antioxidants  
Edulcorants  
Espessants  
Derivats del midó.

Aliments que no porten additius per llei:

Llet  
Flocs de civada  
Nata  
Pasta seca  
Cereals  
Fruita seca  
Mel  
Fruita fresca  
Aigua mineral  
Cafè  
Llegums...

Potenciador del gust:

És un derivat d'extracte de la carn i del peix.

Tractament de la farina:

S'obté del tractament químic del cabell i de la queratina dels animals. No està aprovat per la Unió Europea.

Aquest és un camp de molta discussió per la gent que vol mantenir al màxim la seguretat i la confiança dels aliments que consumeix.

Rosa Maria

Formatat: Justificada