



Existen 4 tipos de ingredientes tecnológicos:

- Aditivos alimentarios
- Aromas alimentarios
- Enzimas alimentarios
- Coadyuvantes tecnológicos

Las instituciones de la Unión Europea, especialmente la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), y sus Estados miembros, trabajamos conjuntamente y de manera continua, a la luz de toda información científica nueva, en la evaluación de estos ingredientes tecnológicos que únicamente se autorizarán en condiciones de seguridad para todos los consumidores.

Además, mediante inspecciones, auditorías, tomas de muestra y análisis, las autoridades de control oficial comprueban que su empleo se ajusta a la extensa legislación que los regula. Las normas que regulan el uso de estos ingredientes en los alimentos, salvo en el caso de los coadyuvantes, son exactamente iguales en cualquiera de los diferentes países de la Unión Europea.

A través del etiquetado, el consumidor puede elegir de manera informada los alimentos que consume y que han podido ser producidos con estos ingredientes tecnológicos. En todo caso puede afirmarse que los ingredientes tecnológicos que han sido utilizados conforme a las normas de aplicación son seguros.

ANTE TODO, SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Sólo podrán autorizarse ingredientes tecnológicos en alimentos cuyo uso, en las condiciones reguladas de empleo, no conlleva riesgos para la salud de los consumidores, ni a corto ni largo plazo, a la luz de los conocimientos científicos más recientes.

Todos están sujetos a un proceso de reevaluación constante.

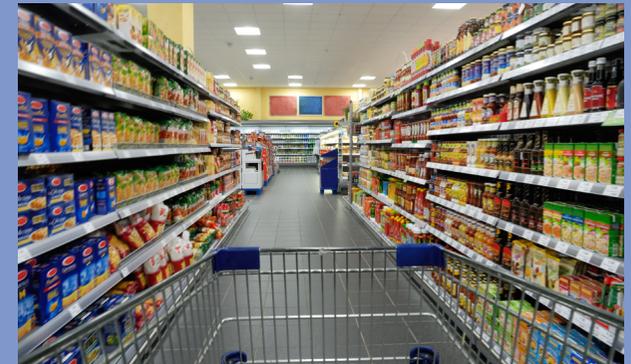
Las instituciones de la Unión Europea y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) trabajamos conjuntamente en este proceso de autorización previa y posterior seguimiento por medio del control oficial para garantizar su seguridad cuando son utilizados en la elaboración de los alimentos que consumimos.

Puede consultar más información sobre los ingredientes tecnológicos de los alimentos en: www.aesan.gob.es > Seguridad Alimentaria > Gestión de Riesgos > Seguridad Química > Ingredientes tecnológicos de los alimentos



¿Qué son los ingredientes tecnológicos de los alimentos?

- ¿Cuántos hay?
- ¿En qué se diferencian?
- ¿Para qué sirven?
- ¿Son seguros para los consumidores?



Los ingredientes tecnológicos son aquellas sustancias de origen natural o sintetizadas químicamente que pueden emplearse en la producción de alimentos por las diferentes funciones tecnológicas que desarrollan. Todos ellos están sometidos a una estricta regulación, basada en el principio de análisis del riesgo, y al control de uso. Su empleo siempre está supeditado a garantizar previamente su seguridad para los consumidores. Si bien no son indispensables, sin ellos no sería posible la comercialización de muchos de los alimentos que hoy día están disponibles en el mercado.



ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos son sustancias que normalmente no se consumen como alimentos, ni se usan como un ingrediente característico de los mismos, pero que son añadidas con un propósito tecnológico (por ejemplo aportar color o dulzor, prolongar su conservación, etc...), de tal forma que el propio aditivo o sus subproductos terminan formando parte de la composición del alimento en cuya elaboración se han utilizado. Deben cumplir tres premisas importantes:

- ✓ ser seguros para el consumidor, sobre la base científica disponible y el nivel de uso establecido,
- ✓ responder a una necesidad tecnológica razonable y
- ✓ no inducir a error al consumidor.

Deben figurar en la lista de ingredientes del alimento, indicándose tanto la función tecnológica que ejerce como la identificación del aditivo en cuestión, por ejemplo: "Regulador de la acidez (ácido cítrico)" o "Regulador de la acidez (E 330)".

AROMAS ALIMENTARIOS

Estos ingredientes tecnológicos, diferentes a los aditivos, únicamente son utilizados en los alimentos para otorgarles un olor o un sabor, o modificar el suyo propio. El término "aromas" engloba un amplio grupo de productos, más simples o complejos en forma de preparaciones y con origen natural o sintético.

Su empleo siempre debe reflejarse en el etiquetado de los alimentos con la mención "aromas". Sólo en algunos casos puede completarse con términos adicionales como, por ejemplo, "aroma caféina", "aroma de humo", o "aroma de limón".

ENZIMAS ALIMENTARIAS

Las enzimas son productos capaces de catalizar, es decir, de aumentar la velocidad de una reacción bioquímica específica favoreciendo el proceso de elaboración de un alimento. Por ejemplo, en el caso de la elaboración de queso se utilizan enzimas proteasas -que pueden estar también contenidas en el cuajo que tradicionalmente se utiliza- que permiten la coagulación de la leche.

Estos ingredientes pueden permanecer en el alimento en cuya elaboración se utilizan y, en tal caso, deberán figurar en la lista de ingredientes del etiquetado del alimento, indicando la función ejercida por la misma y su nombre. Otras veces, ejercen su papel únicamente durante el proceso de elaboración y no forman ni siquiera parte de la composición final del mismo, no llegando a ser ingeridas por el consumidor y no requiriéndose, en este caso, que figuren en la lista de ingredientes (salvo que se trate o derive de uno de los alérgenos contemplados en la normativa de información al consumidor).



COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Los coadyuvantes tecnológicos son sustancias que se utilizan durante los procesos de elaboración de los alimentos aportando alguna ventaja o ayuda para alcanzar un fin tecnológico que no sería posible conseguir sin su empleo.

Por la manera en que los coadyuvantes son utilizados, no forman parte de la composición final de los alimentos en cuya elaboración participan, o lo hacen en una concentración muy baja, garantizándose así la ausencia de efecto tecnológico en el alimento final en cuestión.

Es por ello que el empleo de coadyuvantes no requiere de su mención en la lista de ingredientes de los alimentos (salvo que se trate o derive de uno de los alérgenos contemplados en la normativa de información al consumidor).

Por ejemplo, el ácido poliaspártico puede ser empleado en la elaboración del azúcar como agente de dispersión biodegradable, evitando la formación de depósitos de fosfato de calcio y magnesio durante su proceso de producción. En ese caso, su función es la de inhibir las incrustaciones en las balsas de cristalización del azúcar y su presencia final en el azúcar es residual (<3 mg/kg), sin tener efecto tecnológico en el mismo.

Otra diferencia con el resto de ingredientes tecnológicos es que los coadyuvantes no cuentan aún con regulación armonizada, es decir, común a nivel de la Unión Europea por lo que, salvo contadas excepciones (por ejemplo disolventes de extracción, o coadyuvantes en vino), resultará de aplicación la normativa que exista en cada Estado miembro.