

## Clases funcionales de aditivos alimentarios

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
<b>1. Reguladores de acidez</b>	Aditivos alimentarios que controlan la acidez o alcalinidad de un alimento.	Reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH.
<b>2. Antiaglutinantes</b>	Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento de adherirse unos a otros.	Agentes antiaglutinantes, agentes antiadherentes, agentes de secado, agente de empolvo.
<b>3. Antiespumantes</b>	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma.	Eliminadores de espuma, reductores de espuma.
<b>4. Antioxidantes</b>	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación.	Antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes antipardeamiento.
<b>5. Decolorantes</b>	Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos.	Decolorantes.



CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
<b>6. Incrementadores del volumen</b>	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.	Incrementadores del volumen, agentes de relleno.
<b>7. Gasificantes</b>	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento.	Gasificantes.
<b>8. Sustancias inertes</b>	Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno), con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.	Diluyentes, sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores.
<b>9. Colorantes</b>	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento.	Pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie.
<b>10. Agentes de retención del color</b>	Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.	Agentes de retención de color, fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color.
<b>11. Emulsionantes</b>	Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento.	Emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, agentes correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas), estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores.



CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
<b>12. Sales emulsionantes</b>	Aditivos alimentarios que, en la fabricación de alimentos elaborados, se utilizan para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa.	Sales emulsionantes, sales de mezcla.
<b>13. Agentes endurecedores</b>	Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel.	Agentes endurecedores.
<b>14. Acentuador del sabor</b>	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento.	Acentuadores del sabor, aromatizantes sinergistas.
<b>15. Agentes de tratamiento de las harinas</b>	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma.	Agentes de tratamiento de las harinas, blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa.
<b>16. Espumantes</b>	Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.	Agentes espumantes, agentes de batido, agentes de aireación.
<b>17. Agentes gelificantes</b>	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.	Agentes gelificantes.
<b>CLASES</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>FUNCIONES</b>



FUNCIONALES		TECNOLÓGICAS
<b>18. Agentes de glaseado</b>	Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.	Agentes de glaseado, agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado en superficie, agentes de abrillantado, agentes formadores de película.
<b>19. Agentes humectantes</b>	Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera de agentes.	Agentes humectantes, agentes de retención de humedad.
<b>20. Gases de envasado</b>	Aditivos alimentarios gaseosos, introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento, con la intención de proteger el alimento, por ejemplo, de la oxidación o descomposición.	Gases de envasado.
<b>21. Sustancias conservadoras</b>	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos.	Sustancias conservadoras, conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos.
<b>22. Propulsores</b>	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente.	Propulsores.
CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
<b>23. Leudantes</b>	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos	Leudantes.



	alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo.	
<b>24. Secuestrantes</b>	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión.	Secuestrantes.
<b>25. Estabilizadores</b>	Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias.	Estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión sinergistas estabilizadores.
<b>26. Edulcorantes</b>	Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce.	Edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos, sinergista espesante.
<b>27. Espesantes</b>	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento.	Espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores.

En el siguiente enlace se puede acceder a la página web del **Codex alimentarius**, donde puede obtener mayor información de los aditivos.

<http://www.fao.org/gsfaonline/reference/techfuncs.html?lang=es>



*Todo fabricante de productos alimentarios tiene la responsabilidad de indicar en la lista de ingredientes la clase funcional de los aditivos empleados.*