

Clases funcionales de aditivos alimentarios

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
1. Reguladores de acidez	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.
2. Antiaglutinantes	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.
3. Antiespumantes	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma.	Eliminadores de espuma, reductores de espuma.
4. Antioxidantes	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación.	Antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes antipardeamiento.
5. Decolorantes	Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos.	Decolorantes.



CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
6. Incrementadores del volumen	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.	Incrementadores del volumen, agentes de relleno.
7. Gasificantes	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento.	Gasificantes.
8. Sustancias inertes	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.
9. Colorantes	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento.	Pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie.
10. Agentes de retención del color	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.
11. Emulsionantes	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
12. Sales emulsionantes	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.
13. Agentes endurecedores	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.
14. Acentuador del sabor	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento.	Acentuadores del sabor, aromatizantes sinérgicos.
15. Agentes de tratamiento de las harinas	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.
16. Espumantes	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.
17. Agentes gelificantes	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.	Agentes gelificantes.
CLASES	DEFINICIÓN	FUNCIONES



FUNCIONALES		TECNOLÓGICAS
18. Agentes de glaseado	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.
19. Agentes humectantes	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.
20. Gases de envasado	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.
21. Sustancias conservadoras	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.
22. Propulsores	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente.	Propulsores.
CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
23. Leudantes	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos	Leudantes.



	alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo.	
24. Secuestrantes	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión.	Secuestrantes.
25. Estabilizadores	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.
26. Edulcorantes	Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce.	Edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos, sinergista espesante.
27. Espesantes	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.