Alumna: Carla Hom
Tutora: Marta Ricart

L'ús dels additius en els productes alimentaris

Presentació
Aquest treball de recerca se centra principalment en el tema de l'alimentació, concretament en una part que sovint és desconeguda o mal vista pels consumidors: els additius alimentaris, els anomenats números E. Per estudiar-ho vaig formular-me diverses preguntes i vaig plantejar un objectiu que les recollia: conèixer el món dels additius alimentaris per a poder saber com influeixen en la nostra alimentació, quines funcions tenen, quina polèmica hi ha relacionada amb la salut, etc. Per tant, els objectius principals del treball han estat documentar-me sobre els antecedents dels additius alimentaris, conèixer els diferents tipus d'additius alimentaris i la normativa que regula el seu ús. Respecte a la part experimental, he intentat verificar amb un seguit d'experiments si realment els additius alimentaris realitzen la funció en els productes carnis per la qual han estat creats i, finalment, comprovar quina és la temperatura necessària per a la conservació dels aliments.

Metodologia
Pel que fa a la metodologia es va portar a terme una recerca bibliogràfica per tal de treballar els conceptes essencials a l'entorn del tema dels additius alimentaris, uti-

Fiambrada
Rabbat

litzant llibres i també pàgines web. Un cop obtinguda la informació, es va dur a terme la part pràctica, que consta de dos estudis on he intentat verificar si els additius alimentaris compleixen les funcions per les quals han estat creats, permeten augmentar el temps de conservació dels aliments, aconseguir millores en el seu procés dels aliments i modificar-ne les característiques organolèptiques.

Cos del treball

El primer estudi consisteix a escollir quatre tipus diferents d'additius alimentaris per realitzar la part experimental: un conservant (Metabisulfit), un colorant (Cotxinilla), un edulcorant (Dextrosa), un antioxidant (Ascorbat sòdic), un humectant (fibra pèsol) i altres tipus d'ingredients com la sal i el pebre. A continuació he comprovat si realment permeten conservar el producte i he analitzat tres paràmetres (el color, l'olor i el pes) per determinar-ne les diferències i semblances entre tres hamburgueses: la primera sense additius, la segona amb la mitja dosi dels additius i l'última amb la dosi total d'additius. En el segon experiment, utilitzant els mateixos additius que en l'experiment anterior, he comprovat quina era la temperatura òptima que permetia una conservació més bona dels productes carnis. Finalment he comparat els resultats obtinguts per extreure conclusions.

Conclusions

En el primer experiment el fet d'afegir additius en un producte, o en aquest cas, a les dues hamburgueses del tractament 1 i 2, ha permès augmentar o mantenir el seu valor nutritiu, protegir-les de les alteracions biològiques naturals, fer més lenta la seva descomposició, inhibir reaccions químiques i augmentar el seu temps de conservació, el qual ens permetrà consumir aquell producte bastant temps després d'haver estat fabricat.

El segon experiment m'ha permès verificar que la temperatura és un agent extern que influeix en el deteriorament que pateixen les diferents hamburgueses al llarg dels dies. I amb els resultat obtinguts podem afirmar que per a la conservació dels aliments és necessari conservar-los a la nevera, ja que això permet augmentar el seu temps de conservació.

La majoria d'aliments que consumim avui no podrien existir sense l'ús d'additius alimentaris: més de dues terceres parts dels productes que consumim en contenen. Per tant, els additius alimentaris són un recurs més de la tecnologia alimentària i s'hi ha de recórrer quan la seva utilització és estrictament necessària. Aquestes substàncies faciliten la disponibilitat de productes alimentaris durant qualsevol època de l'any per a un gran nombre de consumidors, en moltes ocasions a baix cost, i per tant augmenten el seu temps de conservació, cosa que ens permetrà consumir aquell producte bastant temps després d'haver estat fabricat.

Bibliografia

Additius alimentaris (2015): <https://www.coflleida.cat/arxius/Document_cat_2369.pdf> — Vigilància i control dels additius alimentaris , Generalitat de Catalunya (2011): <http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/svc_additius_2006-8.pdf> — Els additius alimentaris (2016): <http://www.edistribucion.es/anayaeducacion/8440450/RECURSOS_WEB_3BG_BAL/U02_BAL/U02_01_EPI_04/I_36-37_bal.pdf> — Agència catalana de Seguretat Alimentària (2014): <http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/additius_alimentaris/informacio_sobre_additius/> — Llista d'additius alimentaris (2017): <http://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E301.html> — Agència catalana de Seguretat Alimentària (2010): <http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/monografic_sam4_add.pdf> — Les conseqüències dels additius alimentaris en la salut (2015): <http://www.diaridegirona.cat/salut/2015/03/07/les-consequencies-dels-additius-alimentaris/713432.html> — Són útils, els additius? (2009): <http://www.claror.cat/revistaclaror/article/dietetica_%20La%20utilitat%20dels%20additius> — Sanz Pérez, Bernabé. *Aditivos Alimentarios*. 1ª ed. Editorial Evergráficas, León. — Gouget, Corinne. Peligro: los aditivos alimentarios: la guía indispensable para que no te envenenen más. 1ª ed. Ediciones Obelisco, Barcelona.