



# ANMAT

Administración Nacional de Medicamentos,  
Alimentos y Tecnología Médica

## ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS

***La administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) recuerda a la población la importancia de leer en detalle los rótulos de los alimentos que consumen y conocer así los ingredientes y aditivos con los cuales han sido elaborados.***

Cuando hablamos de **aditivos**, nos referimos a ingredientes agregados intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante el proceso de elaboración y/o envasado y/o acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento. Es decir en general se utilizan para aumentar la estabilidad o capacidad de conservación, incrementar la aceptabilidad de alimentos genuinos, pero faltos de atractivo, permitir la elaboración más económica y en gran escala de alimentos de composición y calidad constante en función del tiempo.

Son ejemplo de ello, los antioxidantes, espesantes, colorantes, los conservantes etc. (ver cuadro).

Los aditivos sólo pueden ser agregados a los alimentos que específicamente se indican en el Código Alimentario Argentino y, únicamente los autorizados, listados en el mismo.

La cantidad de un aditivo autorizado agregado a un producto alimenticio será siempre la mínima necesaria para lograr el efecto lícito deseado. Los valores están estipulados con suficiente margen de garantía para reducir al mínimo todo peligro para la salud en todos los grupos de consumidores. Respetando dichos valores no habría posibilidades de provocar reacciones adversas para la salud.

En ningún caso deben agregarse para engañar al consumidor ó encubrir errores de elaboración ni disminuir en exceso el valor nutritivo de un alimento.

En la rotulación de todo producto alimenticio adicionado de aditivos de uso permitido, deberá hacerse constar su presencia, formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) su nombre completo, o su número INS (\*) o ambos.

Como recomendación general entonces, es muy importante que los consumidores lean concientemente los rótulos para informarse acerca de la presencia de estos ingredientes (aditivos), especialmente aquellas personas que presentan intolerancia a algunos de estos ingredientes.

(\*) (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS)

Tipos de aditivos	Acción	Ejemplos
Antiespumantes (AN ESP)	Previenen o reducen la formación de espuma.	Dimetilpolisiloxano (INS 900)
Antihumectantes/Antiaglutinantes (AN AH)	Reducen las características higroscópicas de los alimentos y disminuyen la tendencia de las partículas individuales a adherirse unas a las otras.	Talco (INS 553 iii), Silicato de magnesio (INS 553 i)
Antioxidantes (ANT)	Retardan la aparición de alteración oxidativa del alimento.	Acido ascórbico (INS 300), Sodio eritorbato (INS 316)
Colorantes (COL)	Confieren, intensifican o restauran el color del alimento.	Tartrazina (INS 102), Rojo Allura (INS 129)
Conservadores (CONS)	Impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas.	Acido Benzoico (INS 210), Acido sorbico (INS 200)
Edulcorantes (EDU)	Aportan sabor dulce al alimento sin ser azúcares.	Sacarina (INS 954), Aspartamo (INS 951)
Espesantes (ESP)	Aumentan la viscosidad de los alimentos.	Pectinas (INS 440), Goma guar (INS 412)
Gelificantes (GEL)	Dan textura a través de la formación de un gel.	Carragenina (INS 407), Alginato de sodio (INS 401)
Estabilizantes (EST)	Hacen posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento.	Mono y dicliceridos de ácidos grasos (INS 471), Goma garrofin (INS 410)
Aromatizantes/Saborizantes (ARO)	Refuerzan el aroma, y/o el sabor de los alimentos.	Aromatizantes naturales y artificiales
Humectantes (HUM)	Protegen los alimentos de la pérdida de humedad o facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso.	Glicerina (INS 422), Sorbitol (INS 420)
Reguladores de la acidez (AC REG)	Alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos.	Hidróxido de sodio (INS 524), Carbonato de sodio (INS 500 i)
Acidulantes (ACI)	Aumentan la acidez y/o dan un sabor ácido a los alimentos.	Acido cítrico (INS 330), Acido láctico (INS 270)
Emulsionantes/Emulsificantes (EMU)	Hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento.	Lecitinas (INS 322), Goma arábiga (INS 414)
Mejoradores de la harina (FLO)	Agregadas a la harina, mejoran su calidad tecnológica.	Amilasa (INS 1100), Acido ascórbico (INS 300)
Resaltadores del sabor (EXA)	Resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento.	Glutamato monosódico (INS 621), Inosinato de sodio (INS 631)
Leudantes químicos (RAI)	Aumentan el volumen de la masa por liberación de gas.	Bicarbonato de sodio (INS 500 ii), Amonio bicarbonato (INS 503 ii)
Glaceantes (GLA)	Imparten una apariencia brillante o proveen de un revestimiento protector al alimento cuando son aplicados sobre su superficie externa.	Cera de abejas (INS 901), Goma laca (INS 904)
Agentes de firmeza o endurecedores o texturizantes (FIR)	Vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes, o interactúan con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel.	Cloruro de calcio (INS 509), Hidróxido de calcio (INS 526)
Secuestrantes (SEC)	Forman complejos químicos con los iones metálicos.	EDTA (INS 386), Tartrato de potasio (INS 336 ii)
Espumantes (FOA)	Posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.	Metilcelulosa (INS 465), Glicirricina (INS 958)
Agentes de masa (AGC)	Proporcionan aumento del volumen Y/o de la masa de los alimentos sin contribuir significativamente con el valor energético del alimento.	Polidextrosa (INS 1200)
Estabilizante de color (EST COL)	Estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento	Carbonato de magnesio (INS 504 i), Hidróxido de magnesio (INS 428)