

## TRABALLOS DA AULA

## Aditivos alimentarios

## OS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Os aditivos son substancias autorizadas que melloran as calidades dun alimento ou serven para conservalo.

Nos países da Unión Europea, os aditivos désígnanse mediante a letra E (de Europa), seguida dun número de tres ou catro cifras.

Esta designación vai precedida, nas etiquetas, do tipo de aditivo de que se trate.

Ás veces menciónase o seu nome completo.

Por exemplo: o edulcorante sacarina (E-954).



## TIPOS DE ADITIVOS

**COLORANTES:** devolven ao alimento a cor natural, que ás veces se perde no proceso industrial.

**CONSERVANTES:** dificultan o desenvolvemento de xermes e aumentan a duración dos produtos.

**ANTIOXIDANTES:** impiden a degradación dos alimentos pola oxidación das graxas ou polo contacto co aire.

**ACIDULANTES:** acidifican o alimento e dificultan o desenvolvemento de microorganismos.

**ESPESANTES, XELIFICANTES, ESTABILIZADORES, EMULSIONANTES:** dan ao alimento a súa textura e melloran a retención de auga.

**EDULCORANTES E POTENCIADORES DO SABOR:** realzan o sabor do alimento. Os edulcorantes serven para adoazar.

## O PANFLETO DE VILLEJUIF

O panfleto chamado «lista do hospital Villejuif» é un documento falso que contribuíu a crear a alarma e a desconfianza entre os consumidores. A continuación podes ler a súa historia.

En 1976, houbo unha folga nunha fábrica francesa dedicada á elaboración de bebidas refrescantes e ao envasado de mostaza. A planta estaba situada no barrio de Villejuif, próximo a París, onde tamén había un coñecido hospital.

Para prexudicar a empresa, un traballador elaborou unha lista de aditivos (xusto os máis utilizados pola industria onde este empregado traballaba). Sen ningunha base científica, nesa lista cualificou moitos destes aditivos como altamente perigosos, algúns incluso canceríxenos. Plasmou esta lista nun papel coa cabeceira do hospital de Villejuif.

A lista non ten sentido. Como exemplo, nela afirmase que o aditivo E-330 é canceríxeno, cando se trata de ácido cítrico, unha substancia completamente natural que aparece nos cítricos (laranxa, limón...) e que é absolutamente inocua. De feito, é un compoñente habitual da nosa propia materia viva.

A pesar de que todo era falso, a lista foise difundindo por toda Europa, cambiando o nome de cada país. En España distribúese como «Lista do Hospital de Majadahonda» e contén o nome e número de colexiado dunha doutora... que non existe.

A lista de Villejuif foi desmentida polas autoridades sanitarias e polas asociacións de consumidores de países da Unión Europea en numerosas ocasións. Incluso, existen sentenzas xudiciais en contra de quen a defende.

## ACTIVIDADES

**1** Algúns friames adquiren unha cor verdosa debido á oxidación. O seu poder alimenticio non cambia. Que aditivo poderías engadir para manter a súa cor?

**2** É interesante que os aditivos alimentarios teñan un sabor forte e definido? Que papel desempeñan entón os potenciadores de sabor?