



Additius alimentaris. Claudi Mans: Són imprescindibles els additius alimentaris als menjars?

Per parlar de menjars, parlem de tres tipus de productes diferents.

Per una banda, els menjars de casa.

Per altre banda, els menjars dels restaurants.

I finalment, els menjars de les empreses alimentàries productes preparats.

Si parlem de casa, no són imprescindibles perquè els menjars de casa normalment volem que durin poc, no es que vulguem que durin poc, els fem per menjant-se'ls avui o demà; i els additius per tant gairebé no calen mai.

És a dir, no necessitem conservants, no necessitem antioxidants, no necessitem colorants, perquè els propis productes ja mantenen.

Els de les empreses alimentàries, si volem tenir una maionesa que quan s'obri el pot duri durant unes quantes setmanes necessitem imprescindiblement col·locar-hi doncs, antioxidants i conservants.

Si volem que mantinguin el color necessitem, de vegades, o millorin el color necessitem posar-hi colorants.

Les empreses alimentàries utilitzen els additius perquè volen fer productes que durin més, que es conservin millor, que tinguin un aspecte, etc.

Un altre aspecte és els edulcorants.

Si nosaltres volem fer xiclets sense sucre hem de buscar un substitutiu del sucre hem de necessitar posar-hi edulcorants.

Les empreses per tant, per determinats productes, necessiten utilitzar additius alimentaris.

Els restaurants. Els restaurants com a casa, no necessitem posar additius.

El que passa és que, alguns restaurants han utilitzat algunes substàncies que les empreses utilitzen com additius per fer determinats plats.



Per exemple, hi han cuiners que fan unes certes escultures de plats.

Per aquestes escultures necessiten alguns adhesius.

I alguns d'aquests adhesius coincideixen amb additius alimentaris que les empreses fan servir per altres coses.

Llavors en aquest sentit podem dir que alguns cuiners han utilitzat algunes substàncies que tenen ús també com additiu.