



Aditivos alimentarios. Claudi Mans: ¿Son imprescindibles los aditivos alimentarios en la comida?

Para hablar de comidas, hablaremos de tres tipos de productos distintos.

Por un lado, las comidas de casa.

Por otro lado, las comidas de los restaurantes.

Y, finalmente, las comidas de las empresas alimentarias.

Productos preparados.

Si hablamos de casa, no son imprescindibles porque las comidas de casa normalmente queremos que duren poco, no es que queramos que duren poco, los hacemos para comérmolos hoy o mañana y los aditivos por lo tanto no suelen hacer falta nunca.

Es decir, no necesitamos conservantes, no necesitamos antioxidantes, no necesitamos colorantes, porque los propios productos ya se mantienen.

En las de las empresas alimentarias, si queremos tener una mayonesa que cuando se abra el bote dure unas cuantas semanas necesitamos imprescindiblemente añadir antioxidantes y conservantes.

Si queremos que mantengan el color o que mejoren el color, necesitamos, a veces necesitamos ponerles colorantes.

Las empresas alimentarias utilizan los aditivos porque quieren hacer productos que duren más, que se conserven mejor, que tengan un aspecto, etc.

Otro aspecto es el de los edulcorantes.

Si nosotros queremos hacer chicles sin azúcar debemos buscar un sustitutivo del azúcar necesitamos ponerle edulcorantes.

Las empresas, por lo tanto, para determinados productos, tienen que utilizar aditivos alimentarios.

Los restaurantes.

Los restaurantes, como en casa, no necesitan poner aditivos.

Lo que pasa es que algunos restaurantes han utilizado algunas sustancias que las empresas utilizan como aditivos para hacer determinados platos.

Por ejemplo, hay cocineros que hacen ciertas esculturas de platos.

Para estas esculturas necesitan algunos adhesivos.

Y algunos de estos adhesivos coinciden con aditivos alimentarios que las empresas utilizan para otras cosas.



Entonces, en este sentido podemos decir que algunos cocineros han utilizado algunas sustancias que tienen uso también como aditivo.