

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

[Inicio](#) > [Temas](#) > [Aditivos alimentarios y materiales de contacto](#) > [Aditivos alimentarios](#) > [Información básica sobre aditivos](#)

Aditivos

1. Introducción

Los aditivos cumplen diversas funciones útiles en los alimentos, algunas de ellas imprescindibles, debido a que los alimentos están sometidos a condiciones ambientales que pueden modificar su composición original, como por ejemplo, cambios de temperatura, la oxidación o exposición a microorganismos.

Pese a que el uso de aditivos se asocia a la producción actual de alimentos, la realidad es que hace siglos que se utilizan. Los egipcios utilizaban los colorantes y aromas para potenciar el atractivo de algunos alimentos y los romanos usaban la salmuera (nitrato potásico), especias y colorantes para conservar y mejorar la apariencia de los alimentos.

Lo que ha variado a lo largo de los años han sido mejoras para aumentar la eficiencia y asegurar la inocuidad de todos los aditivos. Actualmente todos los aditivos existentes están regulados más estrictamente que en cualquiera otra época anterior de la historia.

De acuerdo con la definición establecida [1], un **aditivo alimentario** es cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento en sí, ni se utiliza como ingrediente característico en la alimentación, independientemente de que tenga, o no valor, nutritivo y que su adición intencionada a los productos alimenticios, con propósitos tecnológicos en la fase de su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenado tenga, o es razonable esperar que tenga, directa o indirectamente, como resultado que el mismo aditivo o sus subproductos se conviertan en un componente de estos alimentos.

2. Cómo se gestiona la seguridad de los aditivos alimenticios en Europa.

Para que se autorice el uso de un aditivo es preciso que tenga un propósito útil demostrado y se deberá someter a una valoración científica rigurosa y completa para garantizar su seguridad.

La evaluación de la seguridad de los aditivos en Europa es responsabilidad del comité científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimenticia (EFSA) sobre aditivos alimentarios y, antes de su creación, estaba a cargo del Comité Científico para la Alimentación Humana - *Scientific Committe for Food* (SCF). A nivel internacional, esta evaluación la realiza el Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimenticios - *Joint Expert Committee of Food Additives* (JECFA) -, de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y la Organización Mundial De la salud (OMS).

Sus valoraciones se basan en la revisión de todos los datos toxicológicos disponibles en el momento de hacerlas.

A partir del análisis de los datos disponibles, se determina un nivel máximo en dieta del aditivo, que no tenga efectos negativos sobre la salud.

3. Qué son los números E?

El número E que identifica un aditivo implica que ha sido aprobado por la Unión Europea, después de haber superado las pruebas de evaluación de seguridad.

El sistema de números E se utiliza, además como código para identificar en el etiquetado de alimentos, de manera práctica, los aditivos permitidos en todos los idiomas oficiales de la Unión Europea

Los aditivos tienen que estar indicados en la lista de ingredientes: obligatoriamente con el nombre de la categoría, seguido de su nombre específico o de su número E, permitiendo al consumidor identificarlos en la etiqueta.

-Relación de aditivos alimentarios autorizados en la Unión Europea y número E asignado:

[Relación de aditivos](#) (v.o.)

4. Cómo se regula su utilización.

Para facilitar el mercado único de alimentos y siguiendo la evaluación de seguridad se han adoptado unas normas armonizadas que autorizan y establecen las condiciones de uso de los aditivos, que han sido traspuestas e incorporadas a nuestro ordenamiento jurídico.

Además, estos aditivos tienen que cumplir unos criterios de pureza específicos que también están regulados por una normativa específica.

[Normas de regulación](#)

5. Qué tipos aditivos pueden utilizarse

Los aditivos se agrupan de acuerdo con la función que ejercen en el alimento. Los principales grupos de aditivos utilizados son:

- **Acidulantes:** son las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido.
- **Antioxidantes:** son las sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, como el enranciamiento de las grasas o los cambios de color.
- **Colorantes:** son aquellas sustancias que proporcionan, refuerzan o varían el color de los alimentos.
- **Conservantes:** son las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos.
- **Edulcorantes:** son los utilizados para dar sabor dulce a los productos alimenticios y/o que son utilizados como edulcorantes de mesa.
- **Emulgentes y estabilizadores:** son aquellas sustancias que ayudan a dar y mantener la textura y la consistencia deseada en alimentos elaborados a partir de la mezcla de ingredientes que de manera natural no se mezclarían, como, por ejemplo, la grasa y el agua.
- **Espesantes** son las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.
- **Gases de envasado:** son gases inertes diferentes del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar un producto alimenticio, para prolongar su conservación.
- **Potenciadores del sabor** son las sustancias que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento.

6. Base de datos de aditivos alimentarios

Acceso al [buscador de aditivos alimentarios](#)

Fecha de publicación: 08/11/2006

Fecha de modificación: 06/05/2010

Comparte: [!\[\]\(f1c5da15572e3e09d343161be98f508d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2a30f8f4aa91bd6e751eede05a6a74ad_img.jpg\)](#) [!\[\]\(3cb8dd9de164802dfb6b7698e4da59f4_img.jpg\)](#)

[Aviso legal](#) | [Accesibilidad](#) | [Sobre gencat](#) | © Generalitat de Catalunya