

Mitos y verdades de los aditivos en los alimentos

Todas las etiquetas de los alimentos vienen con un listado de ingredientes, entre los cuales encontramos todos los aditivos de uso alimentario y que cumplen una determinada función en los alimentos. Sin embargo, hay que poner especial atención en aquellos que vienen resaltados en negrita, ya que esto indica que pueden tener algún grado de perjuicio para nuestra salud.

La tartrazina es uno de los colo-

rantes más utilizados, que confiere a los alimentos y bebidas un color amarillo anaranjado. El origen de la tartrazina se encuentra en la química industrial. Este colorante puede producir reacciones alérgicas, tipo de angioedema, asma, urticaria y shock anafiláctico. Uno de los mayores temores de la población es la relación entre los aditivos alimentarios y el cáncer. Sin embargo, en las pruebas realizadas (en

las que se usan cantidades mucho más elevadas de aditivos que las empleadas en las formulaciones) no se han encontrado evidencias de desarrollo de cáncer o tumores malignos por consumo de aceulfamo de potasio.

Claudia Narbona
Académica de Nutrición y Dietética
Universidad Central