



Fecha publicación: 12/05/2007

**NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS****ESTABILIZANTES – ESTABILIZANTES USADOS EN HELADOS: REGLAMENTACIÓN**

Las normas del Codex Alimentarius dan todas las características de los aditivos, como su toxicidad, identidad, pureza, dosis máxima, etc. En la mayoría de los países se ha establecido una lista positiva, es decir, aditivos permitidos.

Los espesantes/estabilizantes, como todos los aditivos, deben declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración consta, entre otras cosas, de la función principal o fundamental del aditivo en el alimento y su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos.

El siguiente cuadro indica las funciones de los distintos estabilizantes con su INS correspondiente:

<b>TIPO</b>	<b>INS</b>	<b>FUNCIÓN *</b>
Ácido Algínico	400	ESP / EST
Sodio Alginato	401	ESP / EST / GEL
Potasio Alginato	402	ESP / EST
Amonio Alginato	403	ESP / EST
Calcio Alginato	404	ESP / EST / GEL
Propilenglicol Alginato	405	ESP / EST
Agar-agar	406	ESP / EST / GEL
Carragenina	407	ESP / EST / GEL
Furcelanas	407	ESP / EST / GEL
Garrofín	410	ESP / EST
Goma guar	412	ESP / EST / EMU
Goma Tragacanto	413	ESP / EST / EMU
Goma Arábica	414	ESP / EST / EMU
Goma Xantan	415	ESP / EST / EMU
Goma Karaya	416	ESP / EST / EMU
Pectina Amidada	440	ESP / EST / GEL
Celulosa Microcristalina	460i	ESP / EST / GEL / AN AH
Metil Celulosa	461	ESP / EST / EMU
Hidroxipropil Celulosa	463	ESP / EST / EMU
Metiletilcelulosa	465	ESP / EST / EMU
Carboximetilcelulosa	466	ESP / EST / EMU

\*ESP: espesante; EST: estabilizante; EMU: emulsionante/emulsificante; GEL: gelificante; AN AH: antiaqlutinante/antihumectante.



En algunos países se autoriza el uso de los espesantes/estabilizantes en cantidad no superior a 0,5% p/p en el helado terminado.

### Conclusión

Los hidrocoloides son agentes de textura cada día más necesarios para la confección de sustancias alimenticias. La industria aprovecha y aprovechará las múltiples cualidades que poseen: poder espesante, gelificante, estabilizante, complejante, etc.

La industria de los hidrocoloides continuará confrontándose con dos limitaciones. La primera, constituida por la legislación. El contexto legislativo ha sido profundamente modificado en los últimos años por la adopción de la reglamentación del Codex Alimentarius. La promoción de un tipo de hidrocoloides conocidos, pero modificados, se hará más difícil porque necesitarán previamente estudios toxicológicos largos, de docenas de años y costosos.

La segunda limitación es debida al hecho de que los hidrocoloides son todos extraídos de materiales biológicos. La variabilidad de estos polímeros no está, por consiguiente, normalizada y afecta la estandarización de los productos comerciales. Mientras que la recolección y las tecnologías de extracción y purificación no sean notablemente mejoradas, beneficiándose de los más recientes progresos tecnológicos, tampoco se alcanzará esa estandarización.

Además debe tenerse en cuenta los riesgos de escasez, ya sea por exceso de la demanda, como en el caso de las algas o por los fenómenos de desaparición inexplicables, de ciertas especies empleadas hasta ahora.

### Fuente:

Ensayo presentado por la empresa "Sanofi. Bio-industries". Paris, 1988.

Whistler Roy L., *Industrial Gums*. Academic Press, 1973

Aspinall Gerald O., *The polysaccharides*. Academic press, 1985.

Glicksman Martin, *Food hydrocolloids*. CRC Press, 1980.

Timm Fritz, *Fabricación de helados*. Zaragoza, Editorial Acribia, 1989

Multon J. L., *Aditivos y auxiliares de fabricación en industrias agro-alimentarias*. Zaragoza, Editorial Acribia, 1988.

*Codex Alimentarius*

**Autor:** Lic. Daniel Pottí

*Mundohelado Consulting España*

<http://www.mundoheladoconsulting.com/>