

INGREDIENTI SPECIALISTICI



Codice dell'iscrizione : A00082



Gli ingredienti specialistici per il settore alimentare sono una serie di prodotti che servono per svolgere importanti funzioni tecnologiche in varie fasi della produzione o per conferire particolari caratteristiche nutrizionali agli alimenti trasformati. Il ruolo ricoperto dagli ingredienti specialistici è quello di preservare le caratteristiche dei cibi prodotti dall'industria alimentare moderna. Si possono ottenere così alimenti sicuri e di elevato valore nutrizionale. Il loro utilizzo ha lo scopo di mantenere le peculiarità del prodotto derivanti dalle sostanze responsabili del sapore, dell'odore o di altre proprietà organolettiche degli alimenti, che possono essere perdute o alterate nel corso dei processi tecnologici di produzione degli alimenti moderni. In altri casi, sono aggiunti per impartire una determinata nota organolettica tipica ad alimenti di fantasia.

Si dividono in:

-DOLCIFICANTI

-AROMI

-ADDITIVI

I DOLCIFICANTI



Un dolcificante è una sostanza usata per addolcire gli alimenti.

I dolcificanti possono essere suddivisi secondo le seguenti classi:

- idrati di carbonio (calorici);
- zuccheri ordinari (saccarosio e fruttosio);
- polioli (carboidrati idrogenati);
- polidestrosi (fibra alimentare sintetica prodotta a partire da destrosio, sorbitolo e acido citrico);
- edulcoranti intensi (cioè dolcificanti ad alto effetto e quindi ipocalorici);
- naturali;
- proteine dolci;
- glicosidi (ottenuti per reazione di un carboidrato con un alcol);
- artificiali (ottenuti in laboratorio).

GLI AROMI





L'aroma è la caratteristica sensoriale di un alimento o di un composto naturale, derivante dalla rilevazione gustativa di uno specifico odore. Mentre un odore è percepito direttamente attraverso il naso, l'aroma è rilevato per via retronasale con mediazione della bocca. L'aroma tipico di un alimento, di una spezia o di una pianta aromatica è conferito da determinate sostanze chimiche naturalmente presenti in essi ovvero dalle molecole odorose contenute. Nel campo dell'industria alimentare, al fine di riprodurre, standardizzare o rafforzare certi aromi, alcune sostanze naturali o prodotte per sintesi chimica sono aggiunte ai cibi. Tali sostanze possono essere definite col termine aromi, o meglio **aromatizzanti**.

Inoltre sono sostanze che consentono di “ripristinare” gli odori che vengono perduti durante le operazioni di conservazione o la lavorazione delle materie prime alimentari; in molti casi l’aggiunta di aromi modifica completamente gli alimenti conferendo loro degli odori ed anche dei sapori particolari.

Si dividono in due categorie: **aromi naturali** e **aromi artificiali** a seconda che siano frutto o meno di una sintesi chimica.

La principale differenza tra aromi naturali ed artificiali consiste nel fatto che, secondo la normativa vigente in Europa, ai primi appartengono gli aromi ottenuti, attraverso diversi procedimenti, da ingredienti naturali, mentre ai secondi tutti quegli aromi ottenuti per sintesi chimica e che imitano gli originali presenti in natura.

Ecco alcuni aromi:

- acido cinnamico (cannella);
- benzaldeide o aldeide benzoica (mandorla e amarena);
- anetolo (anice);
- limonene (arancia, mandarino, clementina, limone, cedro, pompelmo ed altri agrumi);
- cocco;
- eugenolo (chiodi di garofano);
- geraniolo (geranio);
- mentolo (menta);
- eucaliptolo (eucalipto);
- timolo (timo);
- cianuro (mandorle amare);
- diacetele e acido butirrico c4 (burro);
- vanillina o etivanillina (vaniglia);
- ecc.

GLI ADDITIVI





Gli **additivi alimentari** sono sostanze che vengono impiegate nell'ambito dell'industria alimentare durante una qualsiasi fase della lavorazione e vengono aggiunte alla massa o sulla superficie degli alimenti per conservarne più a lungo nel tempo le caratteristiche fisiche o chimico fisiche, evitarne l'alterazione spontanea o per conferire loro, o esaltarne, determinate caratteristiche.

Sono spesso determinanti per valutare l'aspetto salutistico di un prodotto, rivestono quindi notevole importanza dal punto di vista qualitativo.



Gli additivi si dividono in:

-coloranti;

-conservanti;

-antiossidanti e regolatori di acidità;

-addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti;

-regolatori di acidità ed antiagglomeranti;

-esaltatori di sapidità;

-vari.

I CONSERVANTI





I **conservanti** sono sostanze, naturali o di sintesi, che modificano il periodo di validità di prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dai microorganismi.

I conservanti sono tra **gli additivi più critici**: da un lato sono importantissimi per evitare intossicazioni anche molto gravi, dall'altra spesso si tratta di sostanze nocive per l'organismo, e quindi da evitare, o limitare fortemente.

I COLORANTI





Un **colorante alimentare**, cioè un tipo di additivo, è un qualsiasi composto chimico, organico o inorganico, che possa essere usato per modificare il colore di un prodotto alimentare.

Alcuni coloranti sono sostanze naturali, altri sono sostanze naturali modificate chimicamente, altri sono imitazioni di sintesi di sostanze naturali, altri sono totalmente artificiali.

I coloranti hanno lo scopo di riprodurre il colore naturale associato al sapore di un qualsiasi alimento.



Realizzato da Cristina Scagnetti