

CUADRO DE LAS CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLÓGICAS

Clases Funcionales (para fines de etiquetado)	Definición	Funciones Tecnológicas (subclases)
Reguladores de acidez	Aditivos alimentarios que controlan la acidez o alcalinidad de un alimento	reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH
Antiaglutinantes	Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a adherirse unos a otros	agentes antiaglutinantes, agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar
Antiespumantes	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma	eliminadores de espuma, reductores de espuma
Antioxidantes	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación	antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes antipardeamiento
Decolorantes	Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos.	decolorantes
Incrementadores del volumen	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	incrementadores del volumen, agentes de relleno
Gasificantes	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento	gasificantes
Sustancias inertes	Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.	sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores
Colorantes	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento	pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie
Agentes de retención de color	Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento	agentes de retención del color, fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color
Emulsionantes	Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento	emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, agentes correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas), estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores
Sales emulsionantes	Aditivos alimentarios que, en la fabricación de alimentos elaborados, se utilizan para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa	sales emulsionantes, sales de mezcla
Agentes endurecedores	Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel	agentes endurecedores
Acentuadores del sabor	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento	acentuadores del sabor, aromatizantes sinérgicos

Clases Funcionales (para fines de etiquetado)	Definición	Funciones Tecnológicas (subclases)
Agentes de tratamiento de las harinas	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma	agentes de tratamiento de las harinas, blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa
Espumantes	Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido	agentes espumantes, agentes de batido, agentes de aireación
Agentes gelificantes	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	agentes gelificantes
Agentes de glaseado	Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora	agentes de glaseado, agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado en superficie, agentes de abrillantado, agentes formadores de película
Humectantes	Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera	agentes humectantes, agentes de retención de humedad
Gases de envasado	Aditivos alimentarios gaseosos, introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento, con la intención de proteger el alimento, por ejemplo, de la oxidación o descomposición.	gases de envasado
Sustancias conservadoras	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos	sustancias conservadoras, conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos
Propulsores	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente	Propulsores
Leudantes	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo	leudantes
Secuestrantes	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión	secuestrantes
Estabilizadores	Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias	estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión
Edulcorantes	Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce	edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos
Espesantes	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento	espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores