

**Radiografía**  
**Gomitas Trululu con Nanos 100 g**  
**Tamaño de porción: 4 unidades (20 g)**  
**Kilocalorías (kcal): 71**  
**Número de porciones por envase: 5**

**Ideas para mensajes:**

- Este producto ultraprocesado contiene 16 ingredientes de los cuales 13 son aditivos. Es decir, más del 80% de los ingredientes son aditivos, en su mayoría colorantes con un nivel de toxicidad medio (4, 6) e incluso alto (9).
- El ingrediente que se encuentra en mayor proporción en este producto es el azúcar, aportando más de siete veces lo recomendado por la OMS. El consumo excesivo de azúcar en la dieta aumenta el riesgo de exceso de peso, considerado un factor de riesgo cardio metabólico en niños, también puede causar caries dental y la dieta se considera de mala calidad, con bajo aporte de nutrientes (1).
- Los efectos a largo plazo de este producto son alteraciones de la conducta, respuestas alérgicas (7,8,9), inflamación sistémica (12) y posible daño genético (5), asociados al uso de aditivos. Las gomitas Trululu con nanos, pueden ser nocivas para la salud.

**Análisis general del producto:**

Este producto contiene 16 ingredientes de los cuales 13 son aditivos, que pueden tener efectos nocivos sobre la salud. Según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022 (2) este producto excede la cantidad recomendada de azúcares. El consumo de productos ultraprocesados, se relaciona con mayor riesgo de sufrir obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes, enfermedades cardiovasculares, hipertensión, entre otras (1).

Según la Resolución 2492 de 2022 los sellos de advertencia que debería tener este producto son (2):



**Ingredientes (16 ingredientes):**

A continuación, se enumeran los ingredientes del producto, de mayor a menor cantidad, de acuerdo con la información reportada en la etiqueta.

1. Azúcar
2. Dextrosa
3. Agua
4. Ácido Málico (Acidulante) (E296)
5. Saborizante artificial a Fresa
6. Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico) (E171)
7. Goma Arábiga (Estabilizante) (E414)
8. Rojo FD&C No 40 (Rojo Allura) (Colorante artificial) (E129)
9. Amarillo FD&C No 5 (Tartrazina) (Colorante artificial) (E102)
10. Azul FD&C No 1 (Azul brillante) (Colorante artificial) (E133)
11. Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903)
12. Jarabe de Glucosa
13. Gelatina
14. Almidón Modificado (Texturizante)
15. Ácido cítrico (Acidulante) (E330)
16. Saborizante artificial a Cereza

Los ingredientes resaltados corresponden a los 13 aditivos que tiene las Gomititas Trululu..

#### **Otros ingredientes declarados en la etiqueta:**

- Contiene tartrazina
- Puede contener trazas de leche y productos lácteos (lactosa), maní, nuez de árbol (almendra, nuez de macadamia y coco), trigo (gluten), cebada (gluten), avena (gluten) y soya

#### **Nutrientes críticos (2):**

- Azúcares añadidos: Cada porción de 4 unidades (20 g) aporta un total de 13,7 gramos de azúcares añadidos, lo que representa el 77,2% de las calorías del producto. Este nutriente sobrepasa el límite de menos del 10% de las calorías del producto aportando más de siete veces lo recomendado.

#### **Aditivos que contiene este producto:**

1. Dextrosa: También conocida como D-glucosa, es un azúcar simple producido por la hidrólisis del almidón de las plantas. Se utiliza principalmente como edulcorante por su sabor. Puede utilizarse como conservante natural y mejorador de textura concretamente en su viscosidad y cremosidad. Un exceso puede causar problemas en el funcionamiento del organismo (3).
2. Ácido Málico (Acidulante) (E296): Se obtiene de forma natural por extracción de frutas como la manzana o de forma sintética por hidratación de anhídrido maleico. En grandes dosis puede provocar problemas digestivos en niños y lactantes por su incapacidad de metabolizar este compuesto (4).
3. Saborizante artificial a Fresa: no define qué tipo de saborizante utiliza, por lo que sus efectos pueden ser inciertos.

4. Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico) (E171): La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) concluyó que ya no puede considerarse seguro como aditivo alimentario. Esta decisión se basó en la evidencia de que puede tener efectos genotóxicos, lo que significa que puede dañar el ADN. Aunque la absorción de partículas en el cuerpo es baja, existe la preocupación de que estas partículas puedan acumularse y causar efectos adversos a largo plazo (5).
5. Goma Arábica (Estabilizante) (E414): Aumenta el poder efervescente de las bebidas carbonatadas, no se deben mezclar caramelos que contienen este aditivo con refrescos ya que se produce una reacción que puede resultar peligrosa. En grandes dosis puede provocar alergias, inhibir absorción de minerales y dañar la actividad de diversas enzimas (6).
6. Rojo FD&C No 40 (Rojo Allura) (Colorante artificial) (E129): Es un colorante azoico artificialmente manufacturado a partir de derivados del petróleo y el carbón. Aunque está aprobado por regulaciones como las de la FDA y la UE, su consumo ha sido vinculado a posibles efectos adversos, como reacciones alérgicas, síntomas de asma, e hiperactividad en niños (7).
7. Amarillo FD&C No 5 (Tartrazina) (Colorante artificial) (E102): Los efectos adversos se han documentado principalmente en individuos con susceptibilidad alérgica, manifestándose reacciones como urticaria, dermatitis, asma e intolerancias cutáneas o respiratorias. También se ha asociado su consumo con alteraciones conductuales en niños, como hiperactividad, irritabilidad o trastornos del sueño (8).
8. Azul FD&C No 1 (Azul brillante) (Colorante artificial) (E133): Derivado del petróleo. Se suele mezclar con otros colorantes como Tartrazina para obtener el color verde. Puede acumularse en los riñones y vasos linfáticos, posible hiperactividad en niños, en grandes dosis es un liberador de histamina y puede aumentar los síntomas de asma, urticaria e insomnio. Debido a que es un colorante azoico puede provocar intolerancia en personas alérgicas al ácido salicílico. A largo plazo podría ser cancerígeno. Tiene un nivel de toxicidad alto (9).
9. Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903): Cera natural brillante que se usa como antiaglomerante y agente de recubrimiento. Se extrae de una palmera de Brasil llamada Copernicia Prunifera. No produjo ningún efecto secundario perjudicial (10).
10. Almidón Modificado (Texturizante): Estudios en ratones han mostrado que el consumo excesivo de maltodextrinas puede causar aumento acelerado de peso, acumulación de grasa y deterioro de la cognición espacial. Además, una dieta con 5% de maltodextrina durante 45 días redujo la mucina-2 intestinal y favoreció la adherencia de bacterias patógenas, lo que podría contribuir a enfermedades intestinales (11).
11. Ácido cítrico (Acidulante) (E330): Producido a partir de un hongo llamado *Aspergillus niger*. Provocó reacciones inflamatorias como dolor articular, hinchazón, fatiga, síntomas respiratorios y gastrointestinales, que desaparecen al suspender su ingesta.

Los autores sugieren que impurezas del proceso de fermentación podrían activar respuestas inmunes en personas sensibles (12).

12. Jarabe de glucosa: Se obtiene de la hidrólisis de almidones principalmente de maíz. Es usado como edulcorante por su sabor. También se valora por sus propiedades humectantes, anticristalizantes y por prolongar la vida útil de los productos. Su uso es seguro en cantidades moderadas y no con una larga exposición (13).
13. Saborizante artificial a Cereza: no define qué tipo de saborizante utiliza, por lo que sus efectos pueden ser inciertos.

### Recomendaciones:

Evite su consumo. Una alternativa deliciosa y nutritiva para niños, niñas y adolescentes es ofrecer preparaciones caseras de gomitas preparadas con zumo de frutas, gelatina sin sabor y zumo de limón (14) o yogurt bites preparados con trozos de frutas, yogur griego y cubiertos de chocolate al 70% (15).

### Referencias

- (1) Yu, J., Ashraf, R., Mahajan, A., Hogan, J. L., Darlington, G., Buchholz, A. C., Duncan, A. M., Haines, J., Ma, D. W. L., & Guelph Family Health Study (2023). Dietary Sugar Research in Preschoolers: Methodological, Genetic, and Cardiometabolic Considerations. *Reviews in cardiovascular medicine*, 24(9), 259. <https://doi.org/10.31083/j.rcm2409259>
- (2) Ministerio de Salud y Protección Social. RESOLUCIÓN 254 DE 2023. <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=138678>
- (3) Foodcom. (2022). ¿Para Qué se Utiliza la Dextrosa?. <https://foodcom.pl/es/para-que-se-utiliza-la-dextrosa/#:~:text=Como%20ya%20se%20ha%20mencionado,los%20helados%20con%20este%20fin.>
- (4) Aditivos alimentarios. E296 - Ácido Malico. <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E296.html>
- (5) Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. (2021). Dióxido de titanio: el uso como aditivo alimentario de E171 ya no se considera seguro. <https://www.efsa.europa.eu/es/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive#faq---evaluacion-2021-de-la-seguridad-del-dioxido-de-titanio-e171-de-la-efsa>
- (6) Aditivos alimentarios. E414 - Goma Arábiga. <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E414.html>
- (7) EBSCO. (2024). Rojo Allura AC (tinte rojo 40). <https://www.ebsco.com/research-starters/health-and-medicine/allura-red-ac-red-dye-40>
- (8) Instituto Autonomo de Gestion Publica. (2025). ¡Niños en riesgo! colorantes podrían causar hiperactividad y alergias: salud pide eliminarlos de los alimentos. <https://www.inagep.com/contenidos/ninos-en-riesgo-colorantes-podrian-causar-hiperactividad-y-alergias-salud-pide-eliminarlos-de-los-alimentos>
- (9) Aditivos alimentarios. E133 - Azul Brillante FCF. <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E133.html>

- (10) Aditivos alimentarios. E903 - Cera carnauba. <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E903.html>
- (11) Briones-Avila, L. S., Moranchel-Hernández, M. A., Moreno-Riolobos, D., Silva Pereira, T. S., Ortega Regules, A. E., Villaseñor López, K., & Islas Romero, L. M. (2021). Analysis of Caloric and Noncaloric Sweeteners Present in Dairy Products Aimed at the School Market and Their Possible Effects on Health. *Nutrients*, 13(9), 2994. <https://doi.org/10.3390/nu13092994>
- (12) Sweis, I. E., & Cressey, B. C. (2018). Potential role of the common food additive manufactured citric acid in eliciting significant inflammatory reactions contributing to serious disease states: A series of four case reports. *Toxicology reports*, 5, 808–812. <https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2018.08.002>
- (13) Sikorska, J. (2023). Jarabe de Glucosa y Fructosa y sus Usos Industriales. <https://foodcom.pl/es/jarabe-de-glucosa-y-fructosa-y-sus-usos-industriales/>
- (14) Nutridanx. (2025). Gomas de sandía. <https://vt.tiktok.com/ZSUNbSbuS/>
- (15) Nutricionista Karla Altamirano. (2024). Yogurt Bites. <https://vt.tiktok.com/ZSUNqqanY/>

## ANEXO BIBLIOGRAFÍA

(1) <https://doi.org/10.31083/j.rcm2409259>



Rev Cardiovasc Med. 2023 18 de septiembre;24(9):259. doi: [10.31083/j.rcm2409259](https://doi.org/10.31083/j.rcm2409259)

### Investigación sobre el azúcar en la dieta de niños en edad preescolar: consideraciones metodológicas, genéticas y cardiometabólicas

Jessica Yu<sup>1</sup>, Rahbika Ashraf<sup>1,4</sup>, Anisha Mahajan<sup>1,4</sup>, Jaimie L. Hogan<sup>1</sup>, Gerarda Darlington<sup>2</sup>, Andrea C Buchholz<sup>3</sup>, Alison M Duncan<sup>1</sup>, Jess Haines<sup>3</sup>, David WL Ma<sup>1,4</sup>, en nombre del Estudio de Salud Familiar de Guelph

Editor: Peter Kokkinos

Información del autor · Notas del artículo · Información sobre derechos de autor y licencia

ID de producto: PMC11262449 ID de producto: 39076398

#### Abstracto

El consumo excesivo de azúcar en la dieta aumenta el riesgo de aumento de peso no saludable, un importante factor de riesgo cardiometabólico en niños. Para comprender mejor esta relación, realizamos una revisión narrativa con dos enfoques. Primero, se revisa la investigación que examina el consumo de azúcar en la dieta, su asociación con la salud cardiometabólica, el impacto de la genética en la percepción e ingesta del sabor dulce, y cómo la genética modera la asociación entre el consumo de azúcar en la dieta y los factores de riesgo cardiometabólico en niños en edad preescolar de 1,5 a 5 años. Segundo, se presentan consideraciones metodológicas para recopilar y analizar el consumo de azúcar en alimentación saludable para reducir el riesgo cardiometabólico en niños pequeños.

**Palabras clave:** azúcar, dieta, metodología, evaluación dietética, preescolares, niños, cardiometabólico, genética, recomendación

#### 1. Introducción

Se sabe que la ingesta excesiva de azúcar en la dieta aumenta el riesgo de aumento de peso no saludable, mala calidad de la dieta e insuficiencias nutricionales, además de causar caries dental en los niños [1]. El desplazamiento de alimentos ricos en nutrientes por alimentos ricos en azúcar es motivo de preocupación [2]. También existen preocupaciones con respecto al desarrollo de asma, presión arterial alta (PA) y anomalias lipídicas con el aumento del consumo de azúcar en los niños [3]. En varios países, incluidos Canadá, Estados Unidos (EE. UU.) y Alemania, la ingesta de azúcar de los niños pequeños excede las recomendaciones establecidas por sus autoridades sanitarias nacionales [4, 5, 6, 7, 8, 9].

Un creciente cuerpo de investigación ha examinado la relación entre la ingesta de azúcar en la dieta y el riesgo cardiometabólico (CMR) a través de lentes dietéticos y genéticos. Por ejemplo, la ingesta de azúcar en la dieta se ha asociado con un aumento de la PA y los lípidos; y la educación nutricional que desalienta la ingesta de azúcar ha resultado en una mayor densidad de nutrientes en las dietas de los niños en edad preescolar [5, 10]. La genética puede explicar parcialmente la ingesta dietética de azúcar; las categorías de alimentos y bebidas dulces consumidas y el CMR en niños en edad preescolar [11, 12]. En niños en edad preescolar, los polimorfismos de un solo nucleótido (SNP) del gen relacionado con la masa grasa y la obesidad (*FTO*) siguen siendo los contribuyentes genéticos más importantes a la obesidad [13]. Sin embargo, las vías por las cuales la genética puede contribuir a la

Citar

Colecciones

Enlace permanente

#### RECURSOS

Artículos similares +

Citado por otros artículos +

Enlaces a bases de datos del NCBI +

#### EN ESTA PÁGINA

Abstracto

- Introducción
- Ingesta de azúcar en la dieta, riesgo cardiometabólico y genética en niños en edad preescolar
- Consideraciones metodológicas: investigación de la relación entre los azúcares dietéticos, la genética y la salud cardiometabólica en niños en edad preescolar.
- Lagunas en la investigación y las recomendaciones
- Conclusiones

#### EN ESTA PÁGINA

Abstracto

- Introducción
- Ingesta de azúcar en la dieta, riesgo cardiometabólico y genética en niños en edad preescolar
- Consideraciones metodológicas: investigación de la relación entre los azúcares dietéticos, la genética y la salud cardiometabólica en niños en edad preescolar.
- Lagunas en la investigación y las recomendaciones
- Conclusiones

Reconocimiento

Declaración de financiación

Notas al pie

Contribuciones del autor

Aprobación ética y consentimiento para participar

Fondos

Incompatibilidad

Referencias

(3) <https://foodcom.pl/es/para-que-se-utiliza-la-dextrosa/#:~:text=Como%20ya%20se%20ha%20mencionado,los%20helados%20con%20este%20fin>

Comparte:



Dextrosa, también conocida como D-glucosa. Sus propiedades son muy valoradas por muchos fabricantes.

Lee nuestro completo artículo sobre la Dextrosa Monohidratada y descubre qué propiedades tiene y cómo puede utilizarse en la industria.

### ¿Qué es la Dextrosa?

El término **dextrosa** es otro nombre para la glucosa, la D-glucosa, el azúcar de uva, el azúcar de sangre y el azúcar de maíz, dependiendo de cómo se obtenga. Normalmente, este ingrediente se produce comercialmente por hidrólisis enzimática del almidón de plantas como el maíz, el arroz, la patata o el trigo. La Dextrosa es un azúcar simple básico, un monosacárido, incluido en el grupo de los hidratos de carbono. Los hidratos de carbono son importantes para proporcionar energía y para desempeñar funciones nutricionales y de construcción. Por lo tanto, son un componente valioso de la nutrición humana y animal. En las plantas se almacena en forma de almidón y amilopectina, mientras que en los animales y los seres humanos se almacena en forma de glucógeno.

Puede transformarse en jarabe de glucosa, que es mucho menos dulce que el azúcar común. Se encuentra de forma natural en muchos alimentos, especialmente en frutas como las uvas, los zumos de frutas y la miel.

### Propiedades de la Dextrosa

La Dextrosa se presenta en forma de pequeños cristales que cristalizan como monohidratos. Es fácilmente soluble en agua y tiene un sabor dulce, pero no tan fuerte como el de la **Sacarosa**.

En la industria se utiliza como edulcorante, fuente de energía y agente de carga.

### Maltodextrina frente a Dextrosa

#### Más información «Dextrosa»



960 EUR/MT

VER EL PRODUCTO

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**B2B SHOPPING? FASTER, SIMPLER, BETTER WITH FDCM.EU**

CHECK NOW

Comparte:



Los atletas consumen Dextrosa después del ejercicio para recuperar rápidamente la energía perdida, ya que actúa como combustible para el organismo. También ayuda a aumentar la masa muscular, favorece el funcionamiento de los órganos internos, incluido el cerebro, y mantiene una temperatura corporal adecuada. Muchos fabricantes de nutrición deportiva añaden Dextrosa a sus productos, como batidos y bebidas en polvo.

Por supuesto, la industria cosmética también aprovecha ampliamente las propiedades de la Dextrosa. Aporta a los cosméticos un agradable sabor dulce, pero también es un humectante.

### La Dextrosa en los alimentos

Como ya se ha mencionado, la Dextrosa en los alimentos se utiliza principalmente como edulcorante por su sabor. Se puede encontrar en una gran variedad de alimentos, como refrescos, zumos, dulces, gelatinas, helados y productos horneados.

La Dextrosa también puede utilizarse como conservante natural. Prolonga la vida útil, por ejemplo, en mermeladas de frutas.

La Dextrosa también influye en la textura de los productos, concretamente en su viscosidad y cremosidad. Por ejemplo, se añade a los helados con esta fin.

### ¿Es perjudicial la Dextrosa?

Es importante recordar que sólo se debe consumir la cantidad recomendada de azúcar, ya que un exceso puede causar problemas en el funcionamiento del organismo. También puede contribuir a una producción excesiva de grasa y a enfermedades cardiovasculares. Su principal propiedad es elevar rápidamente los niveles de azúcar en sangre. Se utiliza mucho en medicina, sobre todo en caso de hipoglucemia. La Dextrosa

#### Más información «Dextrosa»



960 EUR/MT

VER EL PRODUCTO

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**B2B SHOPPING? FASTER, SIMPLER, BETTER WITH FDCM.EU**

CHECK NOW

**Foodcom** PRODUCTOS INDUSTRIAS BLOG SOBRE NOSOTROS CARRERA CONTACTO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

sabor. Se puede encontrar en una gran variedad de alimentos, como refrescos, zumos, dulces, galletas, helados y productos horneados.

Comparte:

- in
- f
- %
- e

La Dextrosa también puede utilizarse como conservante natural. Prolonga la vida útil, por ejemplo, en mermeladas de frutas.

La Dextrosa también influye en la textura de los productos, concretamente en su viscosidad y cremosidad. Por ejemplo, se añade a los helados con este fin.

**¿Es perjudicial la Dextrosa?**

Es importante recordar que sólo se debe consumir la cantidad recomendada de azúcar, ya que un exceso puede causar problemas en el funcionamiento del organismo. También puede contribuir a una producción excesiva de grasa y a enfermedades cardiovasculares. Su principal propiedad es elevar rápidamente los niveles de azúcar en sangre. Se utiliza mucho en medicina, sobre todo en caso de hipoglucemia. La Dextrosa es una sustancia segura cuando se usa en dosis adecuadas.

**¿Por qué Foodcom?**

Si desea comprar Dextrosa, visite nuestra página de productos e infórmese sobre el emvasado y los precios. Aparece como Dextrosa Monohidrato, pero Foodcom S.A. también suministra Jarabe de Glucosa. Hay muchos proveedores de Dextrosa Monohidrato, pero al elegir Foodcom S.A. puede estar seguro de que recibe un producto de calidad sin retrasos ni problemas de envío.

Nuestro gran equipo de soporte de ventas ayudará a nuestro personal de ventas a llevar a cabo el contrato y las transacciones comerciales de una manera fluida y eficiente para garantizar el mejor servicio de calidad para todos nuestros socios comerciales. Nuestro departamento financiero se encargará de todos los asuntos relacionados con la parte financiera de la transacción.

Más información «Dextrosa»

960 EUR/MT

VER EL PRODUCTO

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Fdcm**

B2B SHOPPING? FASTER, SIMPLER, BETTER WITH FDCM.EU

CHECK NOW

(4) <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E296.html>

# E296

www.aditivos-alimentarios.com

**Descripción:**

Acidulante natural o sintético. Se obtiene de forma natural por extracción de frutas como la manzana o de forma sintética por hidratación de Anhídrido Maleico.

De este aditivo se derivan los malatos:

- Malato de Amonio (E349)
- Malato de Sodio (E350)
- Malato de Potasio (E351)
- Malato de Calcio (E352)

A	B	C	D	E
POR QUÉ NO CONSIGUES ADELGAZAR				

- E021** semisintético. Se obtiene de la sal sódica del Ácido Glutámico ( E620 ) por fermentación b...
- E202** **E202 - Sorbato Potásico**  
Descripción: Conservante natural o sintético. Es un derivado del Ácido Sábico ( E200 ), que se obtiene de forma natural extr...
- E330** **E330 - Ácido Cítrico**  
Descripción: Acidulante natural o sintético, regulador de la acidez y saborizante. Se obtiene de forma natural por extracción...
- E250** **E250 - Nitrito Sódico**  
Descripción: Conservante sintético. Se obtiene por síntesis de Hidróxido Sódico ( E524 ) con mezclas de Óxido Nitroso ( E942 ...
- E120** **E120 - Ácido Carmínico**  
Descripción: Colorante natural o sintético. Su tono varía desde el naranja, pasando por el rojo vivo, hasta el violeta oscuro...
- E102** **E102 • Tartracina**  
Descripción del aditivo: Colorante artificial

maíz y arroz, repostería, caramelos y golosinas ácidas (extreme candy).

### Otros nombres:

Ácido DL-Málico, Ácido 2-Hidroxi 1,4-Butanodioico, Ácido Hidroxibutanodioico.

Ver más

- Supermercados
- Comprar ácido ascórbico
- Aditivos alimentarios catálogo
- E211
- Colorante
- Comprar sorbato potásico
- Venta Riboflavina E101
- Proveedores alimentos
- Benzoato Sódico
- Aditivos alimentarios online

### Efectos secundarios:

En grandes dosis puede provocar problemas digestivos en niños y lactantes ya que ellos carecen de la capacidad de metabolizar ácido málico. No se permite por ello añadir altas concentraciones en alimentos para niños.

### Nivel de toxicidad:

MEDIA

E300

### E300 - Ácido Ascórbico

Descripción: Antioxidante natural o sintético. Se obtiene de forma natural por extracción de frutas y vegetales o de forma si...

E223

### E223 - Metabisulfito Sódico

Descripción: Conservante sintético. Se obtiene derivado de la combustión de minerales con azufre. Los conocidos sulfitos que ...

### CATEGORÍAS

- Acidulantes
- Agentes de carga
- Agentes de recubrimiento
- Antiaglomerantes
- Antiespumantes
- Antioxidantes
- Clarificantes
- Coagulantes
- Colorantes
- Conservantes
- Decolorantes
- Disolventes
- Edulcorantes
- Emulsionantes
- Endurecedores
- Enzimas
- Espesantes
- Espumantes
- Estabilizantes
- Fijadores de color
- Gases
- Gasificantes
- Gelificantes
- Humectantes
- Potenciadores del sabor
- Reguladores de acidez
- Saborizantes
- Salas de fundido
- Secuestrantes
- Tratamiento de harinas
- Varios

(5) <https://www.efsa.europa.eu/es/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive#faq---evaluacion-2021-de-la-seguridad-del-dioxido-de-titanio-e171-de-la-efsa>



### Contenidos

FAQ - Evaluación 2021 de la seguridad del dióxido de titanio (E171) de la EFSA

Contactos

La EFSA ha actualizado su evaluación de la seguridad del *aditivo alimentario* dióxido de titanio (E171), tras la petición realizada por la Comisión Europea en marzo de 2020.

La evaluación actualizada revisa el resultado de la anterior evaluación de la EFSA publicada en 2016, que puso de relieve la necesidad de más investigaciones para subsanar la *carencia* de datos.

El profesor Maged Younes, presidente de la Comisión Técnica de Aditivos y Aromas Alimentarios (FAF) de la EFSA, ha declarado: «Teniendo en cuenta todos los estudios y datos científicos disponibles, la Comisión Técnica concluyó que el dióxido de titanio ya no puede considerarse seguro como aditivo alimentario. Un elemento fundamental para llegar a esta conclusión es que no se podía descartar la *genotoxicidad* tras el consumo de partículas de dióxido de titanio. Tras su ingestión, la absorción de partículas de dióxido de titanio es baja, pero pueden acumularse en el *organismo*».

(6) <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E414.html>

# E414

www.aditivos-alimentarios.com

## Descripción:

Espesante natural y emulsionante. Se obtiene por cicatrización en los tallos de los árboles de la familia *Acacias*, en concreto de 2 especies: *Senegalia* y *Vachellia*, que crecen en las regiones de Senegal y Sudán. Su uso principal no es como gelificante porque se necesita más cantidad para igualar a otras gomas similares, siendo más empleada como emulsionante de aceites esenciales como naranja o limón tanto en alimentos como en cosméticos y perfumes.

**Precaución:** Aumenta el poder efervescente de las bebidas carbonatadas, no se deben mezclar caramelos que contienen este aditivo (ejemplo: marca Mentos) con refrescos (ejemplo: Coca-Cola) ya que se produce una gran erupción que podría resultar peligrosa.



## Efectos secundarios:

En grandes dosis puede provocar alergias, inhibir la absorción de minerales y dañar la actividad de diversas enzimas.

## Nivel de toxicidad:

MEDIA

Descripción Usos del aditivo Otros nombres Efectos secundarios Nivel de toxicidad

## E621

Descripción: Potenciador del sabor semisintético. Se obtiene de la sal sódica del Ácido Glutámico ( E620 ) por fermentación b...

## E202

### E202 - Sorbato Potásico

Descripción: Conservante natural o sintético. Es un derivado del Ácido Sórbico ( E200 ), que se obtiene de forma natural extr...

## E330

### E330 - Ácido Cítrico

Descripción: Acidulante natural o sintético, regulador de la acidez y saborizante. Se obtiene de forma natural por extracción...

## E250

### E250 - Nitrito Sódico

Descripción: Conservante sintético. Se obtiene por síntesis de Hidróxido Sódico ( E524 ) con mezclas de Óxido Nitroso ( E942 ...

## E120

### E120 - Ácido Carminico

Descripción: Colorante natural o sintético. Su tono varía desde el naranja, pasando por el rojo vivo, hasta el violeta oscuro...

## E211

### E211 - Benzoato Sódico

Descripción: Conservante sintético. Se obtiene...

## CATEGORÍAS

Acidulantes Agentes de carga Agentes de recubrimiento  
Antiglomerantes Antiespumantes Antioxidantes Clarificantes  
Coagulantes Colorantes Conservantes Decolorantes Disolventes  
Edulcorantes Emulsionantes Endurecedores Enzimas Espesantes  
Espumantes Estabilizantes Fijadores de color Gases Gasificantes  
Gelificantes Humectantes Potenciadores del sabor  
Reguladores de acidez Saborizantes Sales de fundido Secuestrantes  
Tratamiento de harinas Varios

(7) <https://www.ebsco.com/research-starters/health-and-medicine/allura-red-ac-red-dye-40>

# Rojo Allura AC (tinte rojo 40)

El Rojo Allura AC, comúnmente conocido como colorante rojo 40 o Rojo FD&C n.º 40, es un colorante sintético para alimentos y cosméticos ampliamente utilizado en Estados Unidos. Proporciona un tono rojizo vibrante a diversos productos, como dulces, refrescos y cosméticos. Este colorante se clasifica como azoico, un grupo conocido por sus propiedades de color brillante, y se deriva de destilados de petróleo y alquitranes de hulla. A pesar de su popularidad, el Rojo Allura AC ha suscitado inquietudes sobre su seguridad, ya que investigaciones lo vinculan con reacciones alérgicas y posible hiperactividad en niños.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) ha declarado que el Rojo Allura AC es seguro para el consumo, exigiendo que se etiquete como "FD&C Rojo N.º 40" o "Rojo 40" en las listas de ingredientes. Sin embargo, la correlación entre el colorante y los problemas de salud ha llevado a algunos países, en particular al Reino Unido, a implementar restricciones y exigir etiquetas de advertencia en productos que contienen colorantes sintéticos. Esto ha impulsado a algunos fabricantes a reformular sus productos para los mercados internacionales. El debate sobre el Rojo Allura AC ilustra el diálogo continuo sobre los aditivos alimentarios y la seguridad del consumidor, y en Estados Unidos se sigue pidiendo que se investiguen más sus efectos a largo plazo.

Publicado en: 2024

Por: Harmon, Angela

alquitranes de hulla. Pertenecen a la clase de colorantes azoicos, que representan entre el 60 % y el 70 % de todos los colorantes utilizados en alimentos, textiles y otros productos. Los colorantes azoicos son conocidos por sus propiedades de color intenso y brillante.

En contraste, otros tintes, como el rojo natural 4, contienen ingredientes que se encuentran en la naturaleza. Los tintes naturales generalmente provienen de fuentes como plantas, minerales o insectos. La FDA no exige que la mayoría de los tintes naturales aparezcan en las etiquetas de los productos. Sin embargo, algunos tintes rojos naturales utilizan la especie de insecto cochinilla. Debido a que la cochinilla puede causar reacciones alérgicas en algunas personas, la FDA exige que los productos que contienen cochinilla incluyan extracto de cochinilla o extracto de carmin (un subproducto de la cochinilla que resulta de la etapa de procesamiento) en sus ingredientes. Además, muchas personas, incluyendo vegetarianos y veganos, son reacios a consumir insectos, lo que contribuye a la decisión de la FDA de exigir la identificación de la cochinilla en los productos.

En Estados Unidos, la FDA exige que el Rojo Allura AC figure como "FD&C Rojo N.º 40" o "Rojo 40" en las etiquetas de ingredientes de los productos. El colorante también se conoce con nombres como Colorante Rojo 40, Rojo N.º 40, CI 16035, CI Rojo Alimentario 17 y E129. Si bien el Rojo Allura AC debe figurar en la etiqueta, no es necesario indicar su cantidad.

Existe preocupación sobre la seguridad de consumir o usar productos que contienen Rojo Allura AC. Algunos estudios han demostrado que este colorante causa reacciones alérgicas en algunas personas. Otros estudios lo han vinculado con trastornos de hiperactividad, como el trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH) en niños. El colorante contiene el compuesto químico p-cresidina, que el Departamento de Salud y Servicios Humanos de EE. UU. anticipa razonablemente como **carcinógeno humano**.

Estas preocupaciones han llevado a algunos países a aprobar leyes que prohíben o restringen el uso del colorante. Algunos países, como el Reino Unido, exigen etiquetas de advertencia en alimentos y otros productos que contienen colorantes sintéticos. Esto ha animado a varias empresas a dejar de usar este tipo de aditivos en los productos que venden en estos países. La FDA ha seguido considerando el Rojo FD&C n.º 40 seguro para su uso y consumo, aunque varios grupos en Estados Unidos han solicitado que la agencia realice más estudios sobre los posibles peligros y la toxicidad del colorante.

## En esta página

[Descripción general](#)

[Artículo completo](#)

[Bibliografía](#)

## Temas relacionados

[Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos \(FDA\)](#)

[Trastorno por déficit de atención e hiperactividad \(TDAH\)](#)

[Carcinógenos](#)

(8) <https://www.inagep.com/contenidos/ninos-en-riesgo-colorantes-podrian-causar-hiperactividad-y-alergias-salud-pide-eliminarlos-de-los-alimentos>

procesados de consumo habitual.


#### POSIBLES EFECTOS ADVERSOS

1. **Intolerancia y alergias**
  1. Afecta entre el 0,01% y 0,1% de la población, generando reacciones como urticaria, dermatitis, rinitis, asma, e incluso anafilaxia en casos raros.
  2. Las personas asmáticas o sensibles a la aspirina tienen mayor riesgo de reacción.
2. **Trastornos conductuales en niños**
  1. Estudios realizados en el Reino Unido han vinculado el consumo de tartrazina y otros colorantes con síntomas de hiperactividad y déficit de atención (TDAH) en niños.
  2. En la Unión Europea, los productos que contienen tartrazina deben advertir que "puede afectar negativamente la actividad y la atención de los niños".
3. **Efectos tóxicos y potencial carcinógeno**
  1. Investigaciones en modelos animales han mostrado efectos citotóxicos, mutagénicos y genotóxicos, así como posibles vínculos con la formación de tumores tras exposición prolongada.
  2. Se ha observado que en el hígado puede descomponerse en aminas aromáticas, compuestos con potencial cancerígeno.
  3. Sin embargo, la evidencia en humanos es limitada, y la tartrazina no ha sido clasificada oficialmente como carcinógeno por la OMS ni la IARC.

(9) <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E133.html>


Aditivos Alimentarios » Colorantes » E133 - Azul Brillante FCF

## E133 - Azul Brillante FCF



**Descripción:**

Colorante sintético. Es de color azul. Se obtiene derivado del petróleo. Pertenecer al grupo de *colorantes azoicos*. Se suele mezclar con otros colorantes como Tartrazina (E102) para obtener colorante alimentario de color verde.

hypertherm.com 

#### MÁS BUSCADOS

- E621 - Glutamato Monosódico**  
Descripción: Potenciador del sabor semisintético. Se obtiene de la sal sódica del Ácido Glutámico ( E620 ) por fermentación b...
- E202 - Sorbato Potásico**  
Descripción: Conservante natural o sintético. Es un derivado del Ácido Sórbico ( E200 ), que se obtiene de forma natural extr...
- E330 - Ácido Cítrico**  
Descripción: Acidulante natural o sintético, regulador de la acidez y saborizante. Se obtiene de forma natural por extracción...
- E250 - Nitrito Sódico**  
Descripción: Conservante sintético. Se obtiene por síntesis de Hidróxido Sódico ( E524 ) con mezclas de Óxido Nitroso ( E942 ...
- E120 - Ácido Carmínico**

### Efectos secundarios:

Puede acumularse en los riñones y vasos linfáticos. Posible hiperactividad en niños. En grandes dosis es un liberador de histamina y puede aumentar los síntomas del asma y producir eczemas, urticaria e insomnio. Debido a que es un colorante azoico puede provocar intolerancia en personas alérgicas al ácido salicílico. A largo plazo podría ser cancerígeno. Este colorante no es bien absorbido por el intestino y puede teñir las heces de color verde.

### Nivel de toxicidad:

**ALTA**

- Descripción
- Usos del aditivo
- Otros nombres
- Efectos secundarios
- Nivel de toxicidad

#### ADVERTENCIA

Los aditivos alimentarios consumidos con moderación, en las cantidades ajustadas que vienen añadidas de fábrica en los productos, en personas sin alergias o intolerancias a ellos, no suponen un riesgo o peligro para la salud siempre que estén autorizados para su uso industrial como ingredientes en la composición de esos alimentos o bebidas.

Acidulantes Agentes de carga Agentes de recubrimiento  
Antiaglomerantes Antiespumantes Antioxidantes Clarificantes  
Coagulantes Colorantes Conservantes Decolorantes Disolventes  
Edulcorantes Emulsionantes Endurecedores Enzimas Espesantes  
Espumantes Estabilizantes Fijadores de color Gases Gasificantes  
Gelificantes Humectantes Potenciadores del sabor  
Reguladores de acidez Saborizantes Sales de fundido Secuestrantes  
Tratamiento de harinas Varios

(10) <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E903.html>

Aditivos Alimentarios » Agentes de recubrimiento , Antiaglomerantes » E903 - Cera Carnaúba

## E903 - Cera Carnaúba

**E903**

www.aditivos-alimentarios.com

**Descripción:**

Cera natural brillante que se usa como antiaglomerante y agente de recubrimiento. Se extrae de una palmera de Brasil llamada *Copernicia Prunifera*.

hypertherm.com

<https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E330.html>

### MÁS BUSCADOS

- E621 - Glutamato Monosódico**  
Descripción: Potenciador del sabor semisintético. Se obtiene de la sal sódica del Ácido Glutámico ( E620 ) por fermentación b...
- E202 - Sorbato Potásico**  
Descripción: Conservante natural o sintético. Es un derivado del Ácido Sórbico ( E200 ), que se obtiene de forma natural extr...
- E330 - Ácido Cítrico**  
Descripción: Acidulante natural o sintético, sabor de la acidez y saborizante. Se obtiene de forma natural por extracción...
- E250 - Nitrito Sódico**  
Descripción: Conservante sintético. Se obtiene por síntesis de Hidróxido Sódico ( E524 ) con mezclas de Óxido Nitroso ( E942 ...

**Otros nombres:**

Cera Brasileira, Cera de Palma, Carnauba Wax.

Ver más [cera](#) [Carnauba Wax](#) [Cera](#) [E-903](#) [carnauba](#) [E903](#)  
[Cera Carnauba](#) [Cera de carnauba](#) [Supermercados](#)  
[Aditivos para alimentos procesados](#)

**Efectos secundarios:**

No produjo ningún efecto secundario perjudicial. Algunas personas pueden presentar pequeñas reacciones alérgicas.

**Nivel de toxicidad:**

**B A J A**

Descripción Usos del aditivo Otros nombres Efectos secundarios  
 Nivel de toxicidad

**E471 - Monoglicéridos y Diglicéridos de Ácidos Grasos**  
 Descripción: Emulsionante natural y antioxidante. Se obtiene por hidrólisis de los ácidos grasos animales o vegetales, en el ...

**E300 - Ácido Ascórbico**  
 Descripción: Antioxidante natural o sintético. Se obtiene de forma natural por extracción de frutas y vegetales o de forma si...

**E223 - Metabisulfito Sódico**  
 Descripción: Conservante sintético. Se obtiene derivado de la combustión de minerales con azufre. Los conocidos sulfitos que ...

**CATEGORÍAS**

Acidulantes Agentes de carga Agentes de recubrimiento  
 Antaglomerantes Antiespumantes Antioxidantes Clarificantes  
 Coagulantes Colorantes Conservantes Decolorantes Disolventes  
 Edulcorantes Emulsionantes Endurecedores Enzimas Espesantes  
 Fermentantes Fertilizantes Fibras de color Gasas Gasificantes

(11) <https://doi.org/10.3390/nu13092994>

Abstracto  
 Introducción  
 Materiales y métodos  
 Resultados  
 Discusión  
 Conclusiones  
 Contribuciones del autor  
 Fondos  
 Declaración de la Junta de Revisión Institucional  
 Declaración de consentimiento informado  
 Declaración de disponibilidad de datos  
 Expresiones de gratitud  
 Conflictos de intereses  
 Referencias

Descargar PDF  
 Solicitar reimpresiones de artículos

LDL y apoB en ayunas, así como los triglicéridos postprandiales. En un estudio más exhaustivo, se observó que un aumento del 20% de JMAF en los requerimientos energéticos de sujetos con sobrepeso y obesidad provocó un incremento en los lípidos hepáticos, el colesterol y la grasa muscular [ 59 ]. Además, un estudio realizado por Patterson et al. [ 24 ] mostró una extensión de la glucosa sérica tras el consumo de JMAF en sujetos delgados, con sobrepeso u obesos (sin diabetes) e individuos con diabetes mellitus tipo 2 sin complicaciones. Aunque otras investigaciones han respaldado estos resultados, se ha aclarado previamente que el consumo de fructosa y sacarina aumenta significativamente los niveles glucosídicos y disminuye o mantiene los parámetros de insulina. Además, algunos investigadores han especulado que la ingesta de JMAF puede contribuir a las enfermedades renales y cardiovasculares en los seres humanos [ 55 , 59 ].

**3.4.4 Maltodextrinas**

La ingesta de maltodextrinas ha reportado efectos beneficiosos y perjudiciales en mamíferos. Por ejemplo, en un estudio realizado en 2020, se comparó la aplicación de cuidados estandarizados y la implementación de cargas de carbohidratos sobre la duración y gravedad de la hiperglucemia postoperatoria en pacientes diabéticos y no diabéticos sometidos a cirugías cardíacas. Los resultados mostraron que una carga de carbohidratos combinada con maltodextrina y citulina redujo significativamente las tasas de hiperglucemia después de la cirugía cardíaca [ 60 ]. De manera similar, en un estudio clínico doble ciego aplicado a 150 pacientes obesos, se investigó el efecto de la maltodextrina como prebiótico sobre el resultado clínico de estos sujetos. Se observó que la administración de este ingrediente ayudó a reducir el índice de masa corporal (IMC), la ingesta calórica, la presión sistólica y diastólica, la insulinemia y la AST [ 61 ]. Por el contrario, varios experimentos en ratones han indicado que la ingesta excesiva de maltodextrinas puede conducir a un aumento de peso más rápido, almohadillas grasas retroperitoneales más grandes y una cognición espacial deficiente [ 62 ]. Asimismo, los resultados de una investigación en la que se administró maltodextrina concentrada al 5% a ratones durante 45 días mostraron que una dieta alta en maltodextrinas reduce el contenido intestinal de la glicoproteína secretora de mucina-2 y promueve la adherencia de bacterias patógenas al epitelio intestinal, lo que puede contribuir a la enfermedad intestinal [ 63 ].

**3.4.5 Polidextrosa**

La evidencia científica sobre la polidextrosa ha demostrado únicamente consecuencias beneficiosas para la salud humana, ya que ayuda a modular el apetito y la saciedad, provocando una reducción del aporte calórico total [ 64 , 65 , 66 ]. Además, cuando este edulcorante se añade a los alimentos, aparte de mejorar las propiedades

Todos los sitios web de NDPI utilizan tecnologías de seguimiento de terceros para ofrecer y mejorar continuamente nuestros servicios. Acepto y puedo revocar o modificar mi consentimiento en cualquier momento con efectos futuros.

Más información  
 Denegar  
 Aceptar todo

(12) <https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2018.08.002>

Ver PDF Descargar el número completo Buscar en ScienceDirect

Describir

- Reflejos
- Abstracto
- 1. Introducción
- 2. Hallazgos clínicos
- 3. Informe de caso 1
- 4. Informe de caso 2
- 5. Informe de caso 3
- 6. Informe de caso 4
- 7. Discusión
- 8. Conclusión
- Incompatibilidad
- Referencias

Citado por (35)

Figuras (1)



**Abstracto**

El ácido cítrico se encuentra de forma natural en frutas y verduras. Sin embargo, no es el ácido cítrico natural, sino el ácido cítrico manufacturado (MCA), el que se utiliza ampliamente como aditivo en alimentos y bebidas. Aproximadamente el 99 % de la producción mundial de MCA se realiza utilizando el hongo *Aspergillus niger* desde 1919. *Aspergillus niger* es un alérgeno conocido. La FDA clasificó el MCA como GRAS sin ninguna investigación que lo respalde. En 2016, se produjeron 2,3 millones de toneladas de MCA, principalmente en China, y aproximadamente el 70 % se utiliza como aditivo en alimentos o bebidas. No se han realizado estudios científicos para evaluar la seguridad del MCA cuando se ingiere en cantidades sustanciales y con exposición crónica. Presentamos cuatro informes de casos de pacientes con antecedentes de reacciones inflamatorias significativas y repetitivas, que incluyen síntomas respiratorios, dolor articular, síndrome del intestino irritable, dolor muscular y enervación tras la ingestión de alimentos, bebidas o vitaminas que contienen MCA. Creemos que la ingestión de MCA puede provocar una cascada inflamatoria dañina que se manifiesta de manera diferente en distintos individuos en función de su predisposición y susceptibilidad genética, y que el uso de MCA como aditivo en productos consumibles justifica más estudios para documentar su seguridad.

< Artículo anterior en edición
Siguiente artículo en edición >

FEEDBACK

(13) <https://foodcom.pl/es/jarabe-de-glucosa-y-fructosa-y-sus-usos-industriales/>

**Foodcom** PRODUCTOS INDUSTRIAS BLOG SOBRE NOSOTROS CARRERA CONTACTO SOLICITUD DE COTIZACIÓN ES

Comparte:

- in
- f
- X
- e

propiedades diferentes que permiten utilizarlos de distintas maneras. En primer lugar, es importante saber qué entendemos por azúcar: es el disacárido sacarosa, que consiste en una molécula de glucosa y una molécula de fructosa unidas por un enlace químico, y la proporción de glucosa y fructosa en la sacarosa es de 1:1. El azúcar se obtiene de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar. El Jarabe de Glucosa-Fructosa, por su parte, es un líquido que contiene Glucosa libre y Fructosa libre en diferentes proporciones.

La principal diferencia entre estos dos edulcorantes es su forma: el jarabe de glucosa y fructosa es líquido y el azúcar se presenta en forma de gránulos blancos o marrones. La forma influye en el proceso de cristalización: el jarabe de glucosa y fructosa no cristaliza. En comparación con el azúcar, también ofrece un mejor contenido de humedad y es más fácil de transportar o almacenar. Además, el Jarabe de Glucosa-Fructosa es más barato de producir. Así que no es de extrañar que sea cada vez más popular.

Pero el azúcar y el jarabe de glucosa-fructosa también tienen algunas cosas en común. Gracias a su sabor dulce, ambos se utilizan como edulcorantes, normalmente en la industria alimentaria. Son igual de dulces y tienen un contenido calórico similar.

¿Quiere saber más sobre la sacarosa, el principal componente del azúcar alimentario, y sus usos? ¡Lea nuestro artículo!

**Propiedades del jarabe de glucosa y fructosa**

Ya se han mencionado las principales propiedades del jarabe de glucosa y fructosa: es un líquido de sabor dulce. La forma del jarabe es muy útil en la industria alimentaria – se puede utilizar sin fundir, por lo que es fácil de mezclar con bebidas, por ejemplo.

El jarabe de glucosa y fructosa es un estabilizador del sabor, porque realza el sabor y el color del producto al que se añade. Pero no sólo hace que los alimentos sean más dulces, sino que también influye en la textura: hace que los productos sean más húmedos y les da brillo. Además, el jarabe de glucosa-fructosa proporciona una mayor estabilidad y una vida útil más larga. Otra de las propiedades de este ingrediente es que evita que los alimentos se peguen al envase que los contiene.

**Más información «Jarabe de Glucosa y Fructosa»**



950 EUR/MT

VER EL PRODUCTO

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Fdcm**

**B2B SHOPPING? FASTER, SIMPLER, BETTER WITH FDCM.EU**

CHECK NOW