

Radiografía
Helado Sueño de Navidad - Crem Helado 70 g
Tamaño de porción: 1 unidad (70 g)
Kilocalorías (kcal): 236
Número de porciones por envase: 1

Ideas para mensajes:

- El Helado Sueño de Navidad contiene 41 ingredientes, de los cuales 24 son aditivos (más del 50%). Además, excede los límites de azúcares y grasas saturadas establecidos mediante la Resolución 2492 de 2022 (1).
- El Helado Sueño de Navidad puede tener importantes efectos nocivos sobre la salud, por lo anterior, se recomienda limitar su consumo, y preferir helados preparados en casa a partir de frutas.
- En el Helado Sueño de Navidad, el azúcar es uno de los principales ingredientes, aportando más del doble de lo recomendado. Su consumo frecuente aumenta el riesgo de exceso de peso y reduce la calidad nutricional de la dieta (2)
- Entre sus aditivos, el Helado Sueño de Navidad, tiene monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, goma guar, goma de celulosa y carragenina que alteran el microbiota intestinal (4,5,7,10).
- Algunos colorantes presentes en el Helado Sueño de Navidad como el Rojo Rubí, Carmín y Anato pueden desencadenar alergias severas, crisis respiratorias e incluso anafilaxia (reacción alérgica grave) (23,24).

Análisis general del producto:

Este producto contiene 41 ingredientes de los cuales 24 son aditivos, que pueden tener efectos nocivos para la salud. Según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022 (1) este producto excede la cantidad recomendada de azúcares y grasas saturadas. El consumo en exceso de azúcar en la dieta aumenta el riesgo de exceso de peso, considerado un factor de riesgo cardio metabólico en niños y adultos, y favorece una dieta con bajo aporte de nutrientes (2). El alto consumo de grasas saturadas, es perjudicial en cuanto puede provocar graves problemas como enfermedades cardíacas y diabetes al aumentar el colesterol total y las lipoproteínas de baja densidad (LDL) (3).

Según la Resolución 2492 de 2022 los sellos de advertencia que debe tener este producto son (1):



Ingredientes (41 ingredientes):

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

Helado

1. Agua
2. Leche en polvo
3. Azúcar
4. Grasa vegetal
5. Leche en polvo descremada
6. Glucosa
7. Monoglicéridos y Diglicéridos de ácidos grasos (emulsificante - estabilizante)
8. Goma Guar (emulsificante - estabilizante)
9. Goma Xantana (emulsificante - estabilizante)
10. Goma de Celulosa (emulsificante - estabilizante)
11. Alga eucheuma elaborada (emulsificante - estabilizante)
12. Goma Tara (emulsificante - estabilizante)
13. Carragenina (emulsificante - estabilizante)
14. Goma Arábiga (emulsificante - estabilizante)
15. Caramelo (colorante)
16. Saborizante artificial

Cobertura

17. Grasa vegetal
18. Azúcar
19. Licor de Cacao
20. Manteca de Cacao
21. Masa de Cacao
22. Cocoa en polvo
23. Leche en polvo descremada
24. Suero de leche en polvo
25. Leche en polvo entera
26. Harina de trigo fortificada
27. Lecitina de soya (emulsificante)
28. Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (emulsificante)
29. Mono y triestearato de sorbitán (emulsificante)
30. Almidón de yuca
31. Saborizante artificial
32. Bicarbonato de sodio (leudante)
33. Sal
34. Ácido cítrico (acidulante)
35. Grasa vegetal
36. Rojo Rubi (colorante natural)
37. Óxido de hierro
38. Dióxido de silicio (antiaglutinante)

Salsa sabor a cereza

39. Agua
40. Azúcar
41. Glucosa
42. Almidón modificado

43. Pectina (estabilizante)

44. Carmín (colorante natural)

45. Anato (colorante natural)

46. Ácido cítrico (acidulante)

47. Saborizante artificial

Galleta

48. Harina de trigo fortificada

49. Azúcar

50. Grasa vegetal de palma

51. Azúcar invertido

52. Agua

53. Bicarbonato de sodio (leudante)

54. Pirofosfato ácido de sodio (leudante)

55. Bicarbonato de amonio (leudante)

56. Sal

57. Lecitina de soya (emulsificante)

58. Leche en polvo

59. Saborizante artificial

Los ingredientes resaltados corresponden a los aditivos que tiene el Helado Sueño de Navidad.

Otros ingredientes declarados en la etiqueta:

- Gluten
- Soya
- Leche

Nutrientes críticos (1):

- Azúcares añadidos: Cada porción de 1 unidad (70 g) del helado sueño de navidad de Crem Helado, aporta 13 gramos de azúcares añadidos, lo que representa el 22% de las calorías del producto. Este nutriente sobrepasa el límite de menos del 10% de las calorías del producto, aportando más de dos veces lo recomendado.
- Grasas saturadas: Cada porción de 1 unidad (70 g) del helado sueño de navidad de Crem Helado, aporta un total de 8,7 gramos de grasas saturadas, lo que representa el 33,2% de las calorías del producto. Este nutriente sobrepasa el límite de menos del 10% de las calorías del producto, aportando más de 3 veces lo recomendado.

Aditivos que contiene este producto:

1. Monoglicéridos y Diglicéridos de ácidos grasos (emulsificante - estabilizante): Una alta ingesta de este aditivo, se asoció con mayor riesgo de cáncer en general, de mama y/o de próstata. Adicionalmente, investigaciones muestran efectos perjudiciales sobre la microbiota intestinal, el transporte de sustancias, la inflamación del huésped y la susceptibilidad a la carcinogénesis (4). Este aditivo puede tener efecto nocivo para la salud.
2. Goma Guar (emulsificante - estabilizante): En dosis elevadas un estudio en animales

demonstró posibles efectos locales en el tracto gastrointestinal y su microbiota, así como de una posible reducción de la biodisponibilidad de nutrientes (vitaminas y minerales como calcio, hierro y zinc) (5). Este aditivo puede ser nocivo para la salud.

3. Goma Xantana (emulsificante - estabilizante): No se reportaron efectos adversos en las dosis más altas analizadas y no hay preocupación respecto a la genotoxicidad. La ingesta oral repetida por adultos fue bien tolerada, pero algunas personas experimentaron molestias abdominales (6).
4. Goma de Celulosa (emulsificante - estabilizante): También conocido como carboximetilcelulosa. El consumo aumentó ligeramente el malestar abdominal posprandial y alteró la composición de la microbiota intestinal, reduciendo su diversidad. Asimismo, se identificaron aumento de compuestos proinflamatorios (7). Este aditivo tiene potencial efecto nocivo para la salud.
5. Alga eucheuma elaborada (emulsificante - estabilizante): En los datos disponibles no hay evidencia de efectos adversos claros en humanos asociados al consumo. El análisis señala que los estudios de toxicidad disponibles subcrónicos, crónicos, genotoxicidad, carcinogenicidad son mayormente en animales; además, hay incertidumbres respecto a la química, la exposición real y los datos biológicos/toxicológicos (8).
6. Goma Tara (emulsificante - estabilizante): Es poco probable que se absorba intacta y se espera que sea fermentada por la microbiota intestinal. No se reportaron efectos adversos con las dosis más altas analizadas (9).
7. Carragenina (emulsificante - estabilizante): Se asocia a desequilibrio en la microbiota, alteraciones en la permeabilidad intestinal y está asociado con la aparición de colitis. Induce y agrava la inflamación intestinal. Favorece un perfil inflamatorio (10). Este aditivo tiene potencial efecto nocivo para la salud.
8. Goma Arábica (emulsificante - estabilizante): No existe ninguna preocupación en cuanto a la seguridad para la población general al no presentarse efectos adversos con la dosis más alta analizada (11).
9. Caramelo (colorante): Se ha utilizado en alimentos y bebidas durante más de 150 años y está regulado globalmente como aditivo colorante. Las cuatro clases distintas de color caramelo (caramelo simple, caramelo de sulfito, caramelo de amoníaco y caramelo de sulfito de amoníaco) están bien caracterizadas (12). Durante su fabricación, se generan subproductos que pueden ser peligrosos para la salud humana debido a su toxicidad y efectos neurotóxicos e inmunosupresores (13). Este aditivo puede ser nocivo para la salud.
10. Saborizante artificial: no especifica la clase de saborizante utilizado, por lo que sus efectos pueden ser inciertos.
11. Lecitina de soya (emulsificante): Es considerada segura debido a su bajo contenido residual de proteínas alergénicas tras el procesamiento. Se tolera su consumo sin

presentar eventos adversos, pero se pueden presentar reacciones alérgicas, particularmente en niños con alta sensibilización a la proteína de soya (14).

12. Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (emulsificante): Los datos disponibles muestran una toxicidad oral aguda muy baja, no se identificaron efectos adversos, incluso a las dosis más altas probadas (15).
13. Mono y triestearato de sorbitán (emulsificante): No presentan preocupación genotóxica y se metabolizan o eliminan adecuadamente tras su ingestión (16).
14. Bicarbonato de sodio (leudante): Muchos de los efectos adversos graves se relacionan con sobredosis o uso médico. En exceso puede provocar desequilibrio en la concentración de la sangre, dolor de cabeza, dolor y espasmos musculares, náuseas o vómitos (17).
15. Ácido cítrico (acidulante): Su consumo puede desencadenar reacciones inflamatorias que causarían síntomas respiratorios, irritación intestinal, dolores articulares y dolores musculares (18). Este aditivo tiene potencial efecto nocivo para la salud.
16. Rojo Rubi (colorante natural): Se refiere al aditivo litol-rubina BK. Algunos efectos secundarios son similares a los de otros colorantes azoicos, es decir, es una sustancia alergizante que empeora o induce asma, rinitis o urticaria. Además, se sospecha que causa hiperactividad y existe la posibilidad de que contenga residuos de sustancias potencialmente cancerígenas (19). Este aditivo tiene potencial efecto nocivo para la salud.
17. Óxido de hierro: Utilizados como colorantes alimentarios. La absorción de hierro desde estas formas es baja. En estudios de toxicidad, no se registraron efectos adversos hasta la dosis más alta evaluada. No obstante, tanto las formas roja como negra en ensayos in vitro con células de mamíferos mostraron daño al material genético. Debido a las limitaciones del conjunto de datos toxicológicos la EFSA no emitió una evaluación definitiva de seguridad (20).
18. Dióxido de silicio (antiaglutinante): No plantea un problema de seguridad en todos los grupos de población en los usos notificados y los niveles de uso (21).
19. Pectina (estabilizante): En cuanto a efectos adversos reportados, no produce toxicidad ni efectos graves en humanos, incluso a dosis altas. Los efectos indeseables más frecuente, son síntomas gastrointestinales leves: flatulencia, hinchazón, gases, cambios en el tránsito intestinal (22).
20. Carmín (colorante natural): Pueden aparecer síntomas de hipersensibilidad como resultado de su ingestión, inhalación o penetración a través de la piel, lo que produce una amplia gama de reacciones que incluyen irritación, urticaria, hinchazón, dermatitis, broncoespasmo, bronquiolitis alérgica, síntomas gastrointestinales y reacción alérgica grave (23). Este aditivo puede tener efecto nocivo para la salud.
21. Anato (colorante natural): Los síntomas que se observaron con mayor frecuencia

afectan la piel, el sistema respiratorio o incluso provocan anafilaxia (reacción alérgica grave) (24). Este aditivo puede ser nocivo para la salud.

22. Azúcar invertido: Es un edulcorante calórico de origen artificial producido a partir de carbohidratos modificados. Es más dulce que el azúcar de mesa en 1.3 veces más. Presenta un índice glucémico alto y su consumo diario produce trastornos metabólicos, como la intolerancia a la glucosa y la obesidad (25). Este aditivo tiene potencial efecto nocivo para la salud.
23. Pirofosfato ácido de sodio (leudante): Presenta baja toxicidad oral aguda y no existe preocupación con respecto a su genotoxicidad ni carcinogenicidad (26).
24. Bicarbonato de amonio (leudante): No hay reportes de efectos adversos graves en humanos derivados del consumo normal de productos elaborados con este aditivo lo que coincide con su autorización en muchos países y su consideración como de bajo riesgo (27).

Recomendaciones:

Limite su consumo. Prefiera preparaciones caseras de helados elaborados a partir de frutas, leche, yogurt natural y los alimentos reales o naturales que prefiera.

Referencias

- (1) Ministerio de Salud y Protección Social. RESOLUCIÓN 2492 DE 2022. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%202492de%202022.pdf
- (2) 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>
- (3) World Health Organization. (2023). Saturated fatty acid and trans-fatty acid intake for adults and children: WHO guideline. <https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/463fa93e-6c17-4e5b-a4d7-928354ea34c3/content>
- (4) Sellem, L., Srouf, B., Javaux, G., Chazelas, E., Chassaing, B., Viennois, E., Debras, C., Druésne-Pecollo, N., Esseddik, Y., Szabo de Edelenyi, F., Arnault, N., Agaësse, C., De Sa, A., Lutchia, R., Huybrechts, I., Scalbert, A., Pierre, F., Coumoul, X., Julia, C., Kesse-Guyot, E., ... Touvier, M. (2024). Food additive emulsifiers and cancer risk: Results from the French prospective NutriNet-Santé cohort. *PLoS medicine*, 21(2), e1004338. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1004338>
- (5) EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (FAF), Younes, M., Aquilina, G., Castle, L., Degen, G., Engel, K. H., Fowler, P., Frutos Fernandez, M. J., Fürst, P., Gürtler, R., Husøy, T., Manco, M., Mennes, W., Moldeus, P., Passamonti, S., Shah, R., Waalkens-Berendsen, I., Wright, M., Dusemund, B., Mortensen, A., ... Gundert-Remy, U. (2024). Re-evaluation of guar gum (E 412) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-up of its re-evaluation as food additive for uses in foods for all population groups. *EFSA journal*. European Food Safety Authority, 22(5), e8748. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8748>

- (6) FSA ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food), Mortensen A, Aguilar F, Crebelli R, Di Domenico A, Frutos MJ, Galtier P, Gott D, Gundert-Remy U, Lambré C, Leblanc J-C, Lindtner O, Moldeus P, Mosesso P, Oskarsson A, Parent-Massin D, Stankovic I, Waalkens-Berendsen I, Woutersen RA, Wright M, Younes M, Brimer L, Christodoulidou A, Lodi F, Gelgelova P and Dusemund B, 2017. Scientific Opinion on the re-evaluation of xanthan gum (E 415) as a food additive. EFSA Journal 2017;15(7):4909, 47 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4909>
- (7) Chassaing, B., Compher, C., Bonhomme, B., Liu, Q., Tian, Y., Walters, W., Nessel, L., Delaroque, C., Hao, F., Gershuni, V., Chau, L., Ni, J., Bewtra, M., Albenberg, L., Bretin, A., McKeever, L., Ley, R. E., Patterson, A. D., Wu, G. D., Gewirtz, A. T., ... Lewis, J. D. (2022). Randomized Controlled-Feeding Study of Dietary Emulsifier Carboxymethylcellulose Reveals Detrimental Impacts on the Gut Microbiota and Metabolome. Gastroenterology, 162(3), 743–756. <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2021.11.006>
- (8) EFSA ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food), Younes M, Aggett P, Aguilar F, Crebelli R, Filipič M, Frutos MJ, Galtier P, Gott D, Gundert-Remy U, Kuhnle GG, Lambré C, Leblanc J-C, Lillegaard IT, Moldeus P, Mortensen A, Oskarsson A, Stankovic I, Waalkens-Berendsen I, Woutersen RA, Wright M, Brimer L, Lindtner O, Mosesso P, Christodoulidou A, Ioannidou S, Lodi F and Dusemund B, 2018. Scientific Opinion on the re-evaluation of carrageenan (E 407) and processed Eucheuma seaweed (E 407a) as food additives. EFSA Journal 2018;16(4):5238, 112 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2018.5238>
- (9) EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Mortensen, A., Aguilar, F., Crebelli, R., Di Domenico, A., Frutos, M. J., Galtier, P., Gott, D., Gundert-Remy, U., Lambré, C., Leblanc, J. C., Lindtner, O., Moldeus, P., Mosesso, P., Oskarsson, A., Parent-Massin, D., Stankovic, I., Waalkens-Berendsen, I., Woutersen, R. A., Wright, M., ... Dusemund, B. (2017). Re-evaluation of tara gum (E 417) as a food additive. EFSA journal. European Food Safety Authority, 15(6), e04863. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4863>
- (10) Liu, C., Zhan, S., Tian, Z., Li, N., Li, T., Wu, D., Zeng, Z., & Zhuang, X. (2022). Food Additives Associated with Gut Microbiota Alterations in Inflammatory Bowel Disease: Friends or Enemies? Nutrients, 14(15), 3049. <https://doi.org/10.3390/nu14153049>
- (11) EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Mortensen, A., Aguilar, F., Crebelli, R., Di Domenico, A., Frutos, M. J., Galtier, P., Gott, D., Gundert-Remy, U., Lambré, C., Leblanc, J. C., Lindtner, O., Moldeus, P., Mosesso, P., Oskarsson, A., Parent-Massin, D., Stankovic, I., Waalkens-Berendsen, I., Woutersen, R. A., Wright, M., ... Dusemund, B. (2017). Re-evaluation of acacia gum (E 414) as a food additive. EFSA journal. European Food Safety Authority, 15(4), e04741. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4741>
- (12) Thomas A. Vollmuth. Caramel color safety – An update. Food and Chemical Toxicology. Volume 11. 2018. Pages 578-596. ISSN 0278-6915. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017.12.004>.
- (13) Jacobs, G.; Voorspoels, S.; Vloemans, P.; Fierens, T.; Van Holderbeke, M.; Cornelis, C.; Sioen, I.; De Maeyer, M.; Vinkx, C.; Vanermen, G. (2018). Caramel colour and process by-products in foods and beverages: Part I - Development of a UPLC-MS/MS isotope dilution method for determination of 2-acetyl-4-(1,2,3,4-

- tetrahydroxybutyl)imidazole (THI), 4-methylimidazole (4-MEI) and 2-methylimidazole (2-MEI). Food Chemistry, (), S0308814618302668-. doi:10.1016/j.foodchem.2018.02.039. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.02.039>
- (14) Programa de investigación y recursos sobre alergias alimentarias. (2018). Soja y lecitina de soja. Universidad de Nebraska. <https://farrp.unl.edu/farrp-resources/general-information-food-allergies-sensitivities/opinions-and-summaries/soy/>
- (15) EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Younes, M., Aggett, P., Aguilar, F., Crebelli, R., Dusemund, B., Filipič, M., Frutos, M. J., Galtier, P., Gott, D., Gundert-Remy, U., Kuhnle, G. G., Leblanc, J. C., Lillegaard, I. T., Moldeus, P., Mortensen, A., Oskarsson, A., Stankovic, I., Waalkens-Berendsen, I., Woutersen, R. A., ... Lambré, C. (2017). Re-evaluation of polyglycerol esters of fatty acids (E 475) as a food additive. EFSA journal. European Food Safety Authority, 15(12), e05089. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.5089>
- (16) EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Mortensen, A., Aguilar, F., Crebelli, R., Di Domenico, A., Dusemund, B., Frutos, M. J., Galtier, P., Gott, D., Gundert-Remy, U., Leblanc, J. C., Lindtner, O., Moldeus, P., Mosesso, P., Parent-Massin, D., Oskarsson, A., Stankovic, I., Waalkens-Berendsen, I., Woutersen, R. A., Wright, M., ... Lambré, C. (2017). Re-evaluation of sorbitan monostearate (E 491), sorbitan tristearate (E 492), sorbitan monolaurate (E 493), sorbitan monooleate (E 494) and sorbitan monopalmitate (E 495) when used as food additives. EFSA journal. European Food Safety Authority, 15(5), e04788. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4788>
- (17) Senewiratne NL, Woodall A, Can AS. Bicarbonato de sodio. [Actualizado el 12 de febrero de 2024]. En: StatPearls [Internet]. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing; enero de 2025-. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK559139/>
- (18) 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>
- (19) Silva, M. M., Reboredo, F. H., & Lidon, F. C. (2022). Food Colour Additives: A Synoptical Overview on Their Chemical Properties, Applications in Food Products, and Health Side Effects. Foods (Basel, Switzerland), 11(3), 379. <https://doi.org/10.3390/foods11030379>
- (20) ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food), 2015. Scientific Opinion on the re-evaluation of iron oxides and hydroxides (E 172) as food additives. EFSA Journal 2015; 13(12):4317, 57 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2015.4317>
- (21) EFSA FAF Panel (EFSA Panel on Food Additives and Flavourings), Younes, M., Aquilina, G., Castle, L., Degen, G., Engel, K.-H., Fowler, P., Frutos Fernandez, M. J., Fürst, P., Gürtler, R., Husøy, T., Manco, M., Mennes, W., Moldeus, P., Passamonti, S., Shah, R., Waalkens-Berendsen, I., Wright, M., Andreoli, C., ... Gundert-Remy, U. (2024). Re-evaluation of silicon dioxide (E 551) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-up of its re-evaluation as a food additive for uses in foods for all population groups. EFSA Journal, 22(10), e8880. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8880>

- (22) Weber, A. M., Pascale, N., Gu, F., Ryan, E. P., & Respondek, F. (2025). Nutrition and health effects of pectin: A systematic scoping review of human intervention studies. *Nutrition Research Reviews*, 38(1), 306–323. <https://doi.org/10.1017/S0954422424000180>
- (23) Sadowska, B., Sztormowska, M., Gawinowska, M., & Chelmińska, M. (2022). Carmine allergy in urticaria patients. *Postepy dermatologii i alergologii*, 39(1), 94–100. <https://doi.org/10.5114/ada.2020.100821>
- (24) Sadowska, B., Sztormowska, M., & Chelmińska, M. (2021). Annatto hypersensitivity after oral ingestion confirmed by placebo-controlled oral challenge. *Annals of allergy, asthma & immunology : official publication of the American College of Allergy, Asthma, & Immunology*, 127(4), 510–511. <https://doi.org/10.1016/j.anai.2021.07.019>
- (25) Torres, J. C. B., & Rojas, M. A. P. (2022). Los edulcorantes y su vínculo con la obesidad. *Revista Latinoamericana de Hipertensión*, 17(2), 164-175. https://www.revhipertension.com/rlh_2_2022/12_los_edulcorantes_v%C3%ADnculo.pdf
- (26) EFSA FAF Panel (EFSA Panel on Food Additives and Flavourings), Younes M, Aquilina G, Castle L, Engel K-H, Fowler P, Frutos Fernandez MJ, Fürst P, Gürtler R, Husøy T, Mennes W, Moldeus P, Oskarsson A, Shah R, Waalkens-Berendsen I, Wöfle D, Aggett P, Cupisti A, Fortes C, Kuhnle G, Lillegaard IT, Scotter M, Giarola A, Rincon A, Tard A and Gundert-Remy U, 2019. Scientific Opinion on the re-evaluation of phosphoric acid–phosphates – di-, tri- and polyphosphates (E 338–341, E 343, E 450–452) as food additives and the safety of proposed extension of use. *EFSA Journal* 2019;17(6):5674, 156 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5674>
- (27) Agricultural Marketing Service. (2025). Technical Report - Ammonium Bicarbonate and Carbonate. United States Department of Agriculture. [https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/2025-TR-AmmoniumBicarbonate Carbonate-FINAL_508.pdf](https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/2025-TR-AmmoniumBicarbonate%20Carbonate-FINAL_508.pdf)

Anexos referencias

- (4) <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1004338>

¿Por qué se realizó este estudio?

- Los edulcorantes son aditivos alimentarios ampliamente utilizados en alimentos procesados industrialmente para mejorar la textura y prolongar su vida útil.
- La investigación experimental in vivo/in vitro, así como los estudios de toxicidad en animales, sugieren efectos perjudiciales de la ingesta de edulcorantes artificiales sintéticos sobre la microbiota intestinal, el metabolismo, la inflamación del intestino y la susceptibilidad a la cardiopatía.
- Hasta donde sabemos, debido a las dificultades para obtener una población lo suficientemente numerosa y diversa de consumidores a través de la dieta, hasta ahora no existe evidencia epidemiológica disponible de cohortes prospectivas sobre la ingesta de edulcorantes artificiales sintéticos en relación con el riesgo de cáncer.

¿Qué hicieron y qué descubrieron sus investigadores?

- Este estudio realizó un seguimiento retrospectivo a una amplia gama de edulcorantes artificiales alimentarios en una gran cohorte prospectiva de adultos.
- Los datos de ingesta de azúcar y almidón de los sujetos (N=471), con registros de ingesta (0.467, 5.407 g) y carbohidratos (2.407, 24.072 g) mostraron una asociación positiva de cohortes en general, de masa y/o de grasa.

¿Qué significan estos hallazgos?

- Estos resultados proporcionan información epidemiológica importante sobre el papel de los edulcorantes en los cambios de cáncer, y deben confirmarse en futuras

EN ESTA PÁGINA

- Resumen del artículo
- Introducción
- Metodología
- Resultados
- Discusión
- Conclusiones y perspectivas
- Referencias
- Carta al director 1
- Carta al director 2
- Respuesta del autor a la Carta al Director 1
- Carta al director 3
- Carta al director 4
- Nota de agradecimiento

- (5) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8748>

Abstracto

El Panel sobre Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Añadidos a los Alimentos (ANS) emite una opinión científica que reevalúa la seguridad de la goma de tara (E 417) como aditivo alimentario. La goma de tara (E 417) ha sido evaluada por el Comité Científico de la Alimentación Humana de la UE (SCF, 1992) y por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, 1967), quienes asignaron una ingesta diaria admisible (IDA) 'no especificada' para esta goma. Siguiendo el mismo conceptual para la evaluación de riesgos de ciertos aditivos alimentarios, reevaluado según el Reglamento (UE) n.º 253/2010 de la Comisión, el Panel concluyó que no dispone de datos adecuados de exposición y toxicidad para la goma de tara (E 417). Es poco probable que la goma de tara (E 417) se absorba intacta y se espera que sea fermentada por la microbiota intestinal. No se reportaron efectos adversos con los datos más altos analizados en estudios subcrónicos, crónicos y de carcinogenicidad, y no existe preocupación con respecto a la genotoxicidad. El Panel concluyó que no es necesaria una IDA numérica para la goma de tara (E 417) y que no existe preocupación por la seguridad de la población general en la evaluación basada de la exposición a la goma de tara (E 417) como aditivo alimentario en los usos y niveles de uso reportados.

Palabras clave: goma tara (E 417), número de registro CAS 35030-88-8, aditivo alimentario

Resumen

A raíz de una solicitud de la Comisión Europea, se solicitó al Panel de Aditivos Alimentarios y

EN ESTA PÁGINA

Abstracto

Resumen

1. Introducción

2. Datos y toxicología

3. Evaluación

4. Conclusiones

Recomendaciones

Resumen de la exposición proporcional a la IDA

Alimentos

Apéndice A - Resumen de los niveles de uso reportados (mg/kg o mg/L, según correspondiera) de goma de tara (E 417) proporcional a la IDA

Apéndice B - Número y porcentaje de productos alimentarios etiquetados con goma tara (E 417) del mismo tipo de productos alimentarios presentes en el Codex Alimentarius por subcategoría de alimentos entre 2002 y 2017

Apéndice C - Niveles de concentración de goma de tara (E 417) utilizados en los experimentos de evaluación de exposición de nivel máximo y refinada (mg/kg o mg/L) según correspondiera

Apéndice D - Principales categorías de alimentos que contribuyeron a la exposición a la goma de tara (E 417) utilizando el nivel máximo o valores de evaluación de la exposición refinada

Apéndice E - Resumen de la exposición total estimada a la goma de tara (E 417) por su uso como aditivo alimentario para el escenario de evaluación de la exposición al nivel máximo y los resultados de evaluación de la exposición refinada por grupo

→ Ver más arriba

Feedback

(10) <https://doi.org/10.3390/nu14153049>

The image shows a document page with a table of contents on the left and a main text area. The table of contents includes sections like 'Abstracto', 'Resumen', '1. Introducción', '2. Datos y toxicología', '3. Evaluación', '4. Conclusiones', 'Recomendaciones', 'Resumen de la exposición proporcional a la IDA', 'Alimentos', 'Apéndice A', 'Apéndice B', 'Apéndice C', 'Apéndice D', and 'Apéndice E'. The main text area contains a paragraph starting with 'La taraginosa es un grupo de polímeros naturales que son (GMS) con sus catiónes (GSC)'. The text is partially highlighted in blue. At the bottom of the page, there is a footer with the text 'Nota: los datos sobre GMP, así como la tecnología de seguridad de alimentos para el consumidor y el cumplimiento de las normas de seguridad de los productos químicos en alimentos.' and a blue button labeled 'Aceptar todo'.

(11) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4741>

El Panel sobre Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Asociados a los Alimentos (ANS) emite una opinión científica que resuelve la seguridad de la goma arábiga (E 414) como aditivo alimentario. En la UE, la goma arábiga no ha sido evaluada formalmente por el Comité Científico de la Alimentación Humana (SCF) y, por lo tanto, no se le asignó una IDA. Sin embargo, se aceptó su uso en alimentos para destete (SCF, 1991). En 1999, el SCF consideró que "el uso de goma arábiga/goma arábiga en recubrimientos para preparados nutritivos que contienen oligoelementos es aceptable siempre que los niveles de transferencia en fórmulas para lactantes, fórmulas de continuación o FSMP no superen los 10 mg/kg". La goma arábiga fue evaluada por el JECFA en 1982 y 1990 y las especificaciones se modificaron en 1998. Con base en la falta de efectos adversos en los estudios de toxicidad disponibles, se asignó una IDA "no especificada". Siguiendo el marco conceptual para la evaluación de riesgos de ciertos aditivos alimentarios resueltos en virtud del Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión, el Panel consideró que se disponía de datos adecuados sobre exposición y toxicidad. Es improbable que la goma arábiga se absorba intacta y la microbiota intestinal la fermenta ligeramente. No se notificaron efectos adversos en estudios subcrónicos ni de carcinogenicidad con la dosis más alta analizada, y no existe preocupación con respecto a la genotoxicidad. La ingesta diaria oral de una gran cantidad de goma arábiga, de hasta 16 000 mg de goma arábiga/persona al día (aproximadamente el equivalente a 430 mg de goma arábiga/kg de peso corporal al día), durante un máximo de 18 días, fue bien tolerada en adultos, pero algunas personas experimentaron flatulencia, que el Panel consideró indeseable, pero no adversa. El Panel concluyó que no es necesario establecer una IDA numérica para la goma arábiga (E 414) y que no existe ninguna preocupación en cuanto a la seguridad para la población general en la evaluación refinada de la exposición a la goma arábiga (E 414) como aditivo alimentario.

EN ESTA PÁGINA

Abstracto

Resumen

1. Introducción

2. Datos y metodología

3. Evaluación

4. Discusión

5. Conclusiones

6. Recomendaciones

Documentación y papel concedido a la IDA

Abstracción

Apéndice A - Resumen de los niveles de uso real notificados (mg/kg o mg/L, según corresponda) de goma arábiga (E 414) proporcionados por la industria

Apéndice B - Número y porcentaje de productos alimentarios etiquetados con goma arábiga (E 414) del número total de productos etiquetados presentados en el estudio GASTO por subcategoría de alimentos entre 2012 y 2014

Apéndice C - Niveles de concentración de goma arábiga (E 414) utilizados en los procesos de exposición realistas (mg/kg o mg/L según corresponda)

Apéndice D - Resumen de la exposición total estimada a la goma arábiga (E 414) (cantidad diaria) como aditivo alimentario para el consumo de exposición de nivel realista y los escenarios de evaluación de la exposición referidos por grupo de población y sexo (nivel realista y alto (mg/kg de peso corporal por día))

(12) <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017.12.004>

Ver PDF Descargar el número completo Buscar en la biblioteca

Asistente de lectura

Avigamé tekno este atitititit

Describir

- Resumen
- Abstracto
- Palabras clave
- 1. Introducción
- 2. Datos y metodología de los cobertores con...
- 3. Significado de los componentes y componentes del...
- 4. Toxicología de los colorantes caramelo
- 5. Conclusiones
- Exposición de goma arábiga
- Documentación de toxicología
- Referencias
- Mostrar esquema completo

Citado por (69)

Abstracto

El color caramelo se ha utilizado en alimentos y bebidas durante más de 150 años y está regulado globalmente como aditivo colorante. Las cuatro clases distintas de color caramelo (caramelo simple, caramelo de jallo, caramelo de amoníaco y caramelo de sulfito de amoníaco) están bien caracterizadas y cada una cuenta con especificaciones que consideran variables de procesamiento, incluyendo reactivos que pueden dar lugar a componentes de bajo peso molecular (p. ej., 4-Mel y THF) que pueden tener relevancia toxicológica para la evaluación de la seguridad.

Se han realizado pruebas de seguridad exhaustivas con las diferentes clases de color caramelo y sus componentes, incluyendo ensayos de toxicidad, genotoxicidad, toxicidad subcrónica, carcinogenicidad y toxicidad reproductiva del desarrollo. Además, hay datos disponibles sobre usos y niveles de uso que se han utilizado para estimar las ingestas de color caramelo y sus componentes. No se han identificado niveles de efectos adversos observables (NOEL) para todas las clases y se han establecido ingestas diarias aceptables para garantizar la seguridad de sus. Los estudios disponibles respaldan la conclusión de que los colorantes caramelo no son genotóxicos ni carcinogénicos, y las estimaciones de exposición indican que la ingesta de colorantes caramelo y componentes no plantea riesgos de seguridad adicionales. Para actualizar estas conclusiones de seguridad relevantes disponibles y las revisiones autorizadas sobre los colorantes caramelo y sus componentes toxicológicamente importantes, 4-Mel y THF.

Redes sociales

Compartir, Me gusta y comentar

34

PLUXIT ver todas

Artículo anterior en edición Siguiente artículo en edición

(13) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.02.039>

Ver PDF Descargar el documento completo

Buscar en (documentos)

Asistentes de lectura

Busque palabras en este artículo

Describir

Resumo
Abstracto
Componentes químicos
Palabras clave
1. Introducción
2. Materiales y métodos
3. Resultados y discusión
4. Resultados del estudio y conclusiones
5. Conclusiones del estudio y recomendaciones
6. Conclusiones
7. Comentarios de generalidad
8. Competitividad
9. Anexos A. Datos experimentales
Referencias

Los colorantes caramelo se producen mediante el calentamiento controlado de fuentes concentradas de carbohidratos en presencia de ciertos reactivos como ácidos, sales, sales, compuestos de amonio y sulfitos, lo que da lugar a una mezcla compleja de sustancias químicas. Según el método empleado, los caramelos se clasifican en cuatro clases: (I) caramelo simple E150a; (II) caramelo de sulfito cáustico E150b; (III) caramelo de amoníaco E150c; y (IV) caramelo de sulfito amónico E150d (Reglamento (UE) n.º 231/2012). Durante su fabricación, se generan compuestos de bajo peso molecular como 4-metilimidazol (4-MEI; presente en II y IV), 2-metilimidazol (2-MEI); isómero estructural de 4-MEI) y 2-acetil-4-imidazolidinil-5-etilimidazol (THI; presente solo en III) (Carhu et al., 2011, EFSA, 2011). La presencia de estos subproductos del proceso puede ser peligrosa para la salud humana debido a su toxicidad: 4-MEI es un agente mutagénico y se informó que THI es un compuesto hepatogénico (Carhu et al., 2011, Sengar y Sharma, 2014, Wang y Schwarz, 2012). El nivel máximo permitido para 4-MEI es de 200 mg/kg en E150c y 250 mg/kg en E150d, mientras que el nivel máximo permitido para THI es de 10 mg/kg en E150c, cada vez sobre la base del color equivalente, es decir, en términos de un producto que tiene una intensidad de color de 0,1 unidades de absorbancia (Reglamento N.º 231/2012). El compuesto 2-MEI no está regulado por ninguna legislación (internacional a pesar de la toxicidad potencial de este compuesto) (Ferrac, Pérez y Castillo, 2013). Sin embargo, el monitoreo de subproductos como THI, 4-MEI y 2-MEI en alimentos y bebidas es necesario para tener una idea sobre las concentraciones reales de estos compuestos en alimentos y bebidas, para estimar los niveles de exposición de estos subproductos y para garantizar que la ingesta dietética humana esté por debajo de los niveles aceptables.

Recientemente, el uso de cromatografía líquida acoplada con espectrometría de

FEEDBACK

(14) <https://farrp.unl.edu/farrp-resources/general-information-food-allergies-sensitivities/opinions-and-summaries/soy/>

Lecitina de soja

Soja y lecitina de soja

Descargar documento

Lecturas de interés

La soja es bien reconocida como alimentos alergénicos. Los alérgenos de la soja se encuentran en la fracción proteica. La gran mayoría de esta proteína se elimina en el proceso de fabricación de lecitina de soja. La lecitina de soja contiene trazas de proteínas de soja y se ha demostrado que induce alergias de soja. Sin embargo, aparentemente, la lecitina de soja no contiene suficientes residuos de proteína de soja para provocar reacciones alérgicas en la mayoría de las personas alérgicas a la soja. Muchos alérgicos ni siquiera reconocen sus proteínas alérgicas a la soja que están en la lecitina de soja cuando se incluye entre ingredientes en los productos alimenticios. Desde este punto de vista práctico, podemos suponer que la mayoría de las personas alérgicas a la soja no reaccionan significativamente a la ingestión de lecitina de soja.

Sin embargo, existe, por supuesto, la posibilidad de que algunos de los consumidores alérgicos a la soja más sensibles puedan reaccionar a la ingestión de lecitina de soja, por lo que, por supuesto, alérgicos por el etiquetado de la fuente de la lecitina cuando se usa como ingrediente alimentario directo.

La matriz aceitosa de lecitina y los bajos niveles de proteína representan un desafío para la metodología analítica actual. En cuanto a la detección de lecitina de soja en productos:

RECURSOS DE FARRP

- BRISQ Inquiries - Página principal
- Ver los comentarios
- Buscar en los FARRP
- Información general sobre el servicio / necesidades de clientes
- Ángulo de interés
- Procesamiento de correo electrónico
- Historia natural de los ataques alérgicos
- Enlaces y gráficos
- Diagramas de alergias alimentarias
- Tablas de alergias alimentarias
- CONTACTOS
- CONTACTOS

(15) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.5089>

seguridad de los poliglicéridos y los ácidos grasos se evaluó recientemente en los dictámenes sobre la reevaluación del polietilenglicol de poliglicérol (E 476) y de los ácidos grasos (E 570). En los estudios citados en dichos dictámenes no se identificaron efectos adversos de los poliglicéridos ni de los ácidos grasos.

Considerando que:

- La absorción de PEFA intactos en el tracto gastrointestinal fue extraordinariamente baja;
- En el tracto gastrointestinal, el PEFA se hidrolizó rápida y casi completamente a poliglicéridos y ácidos grasos;
- Recientemente se ha evaluado la seguridad de los poliglicéridos y de ácidos grasos específicos, y en los estudios disponibles no se identificaron efectos adversos, incluso a las dosis más altas probadas;
- Aunque limitada, la base de datos disponible sobre PEFA no arrojó ninguna indicación de efectos adversos en estudios de toxicidad a corto plazo, subcrónica, crónica o reproductiva, ni de ningún potencial genotóxico;
- En un estudio clínico con información limitada, los voluntarios expuestos a PEFA (hasta 100 mg/kg de peso corporal por día durante 3 semanas), los análisis de química clínica y de orina no revelaron ningún efecto adverso;
- La mayor exposición a PEFA utilizado como aditivo alimentario fue de 2,6 y 6,4 mg/kg p.c. por día en niños en el promedio y el percentil 95, respectivamente, en el escenario no leal a la sucra.

El Panel concluyó que el aditivo alimentario PEFA (E 475) no era motivo de preocupación en materia de seguridad en los usos y niveles de uso informados y que no era necesario

EN ESTA PÁGINA

Abstracto

Resumen

1. Introducción

2. Datos y metodologías

3. Evaluación

4. Conclusiones

Recomendaciones

Documentación facilitada a la EFSA

Abreviaturas

Apéndice A – Resumen de los niveles de uso en alimentos (mg/kg o mg/L) de PEFA (E 475) proporcionados por la industria

Apéndice B – Número y porcentaje de productos alimenticios etiquetados con PEFA (E 475) así como el número total de productos alimenticios presentes en la base de datos SANIS de Marsi por subcategoría de alimentos entre 2011 y 2017.

Apéndice C – Niveles de concentración de PEFA (E 475) en alimentos en los escenarios de exposición (mg/kg o mg/L) según correspondía.

Apéndice D – Resumen de la exposición total estimada a PEFA (E 475) por grupo de población y escenario medio y percentil 95 (mg/kg p.c. por día).

Apéndice E – Presentación categorizada de alimentos que contribuyen a la exposición a PEFA (E 475) en 5^o de la exposición media total.

Información complementaria

Fecha:

Actualización:



(16) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4788>

Abstracto

El Panel de Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Añadidas a los Alimentos (ANF) emite un dictamen científico que reevalúa la seguridad del monoestearato de sorbitán (E 491), el triestearato de sorbitán (E 492), el monooleato de sorbitán (E 493), el monooleato de sorbitán (E 494) y el monopalmitato de sorbitán (E 495) cuando se utilizan como aditivos alimentarios. El Comité Científico de la Alimentación Humana (SCF) asignó una ingesta diaria admisible (IDA) de 25 mg/kg de peso corporal (p.c.) al día para E 491, E 492 y E 495 solos o en combinación, y una IDA de grupo separada para E 493 y E 494, solos o en combinación, de 5 mg/kg de peso corporal al día, calculada como monooleato de sorbitán en 1974. El Grupo Especial observó que, tras la administración oral, el monoestearato de sorbitán puede hidrolizarse a sus fracciones de ácido grasos y los anhídridos correspondientes de sorbitol, y excretarse por la orina, exhalarse como CO₂, excretarse intacto en las heces. El Grupo Especial consideró que los ésteres de sorbitán no planteaban preocupación por su genotoxicidad. Con base en el nivel sin efecto adverso observado (NOAEL) de 2600 mg de monoestearato de sorbitán/kg de peso corporal al día, teniendo en cuenta la relación entre el peso molecular del monoestearato de sorbitán (430,62 g/mol) y el sorbitán (164,16 g/mol), y aplicando un factor de incertidumbre de 100, el Panel derivó una IDA grupal de 10 mg/kg de peso corporal al día expresada como sorbitán para los ésteres de sorbitán (E 491-495) solos o en combinación. Esta IDA grupal de 10 mg de sorbitán/kg de peso corporal al día es equivalente a 26 mg de monoestearato de sorbitán/kg de peso corporal al día. El Panel concluyó que la exposición en la media y el nivel del percentil 95, utilizando un escenario de fiabilidad alto o medio, no excedió la IDA en ninguno de los grupos de población. El Panel sobre la solicitud de modificación de las especificaciones relativas a la eliminación del "rango de solidificación" concluyó que éste podría eventualmente ser reemplazado por otro parámetro

EN ESTA PÁGINA

Abstracto

Resumen

1. Introducción

2. Datos y metodologías

3. Evaluación

4. Conclusiones

5. Recomendaciones

Documentación proporcionada a la EFSA

Abreviaturas

Apéndice A – Resumen de los niveles de uso notificados (mg/kg o mg/L) según correspondía de ésteres de sorbitán (E 491-495) proporcionados por la industria

Apéndice B – Número y porcentaje de productos alimenticios etiquetados con ésteres de sorbitán (E 491-495) del número total de productos alimenticios presentados en el SANIS por subcategoría de alimentos entre 2011 y 2016

Apéndice C – Niveles de concentración de ésteres de sorbitán (E 491-495) añadidos en el escenario de exposición de máxima ingesta al nivel máximo regulado y el escenario de exposición estimado (mg/kg o mg/L) según correspondía

Apéndice D – Presentación categorizada de alimentos que contribuyen a la exposición a ésteres de sorbitán (E 491-495) según el escenario de fiabilidad de la exposición al nivel máximo regulado

Apéndice E – Resumen de la exposición total estimada a los ésteres de sorbitán (E 491-495) derivados de su uso como aditivos alimentarios



(17) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK559139/>

Políticas específicas de productos:

- Transparencia regulatoria:** La información en productos con modificaciones regulatorias en el etiquetado.
- Transparencia de riesgo:** La disponibilidad de productos con modificaciones regulatorias en el etiquetado, los riesgos, en consecuencia, productos, de que el consumidor puede obtener información de riesgo. La Administración no garantiza ni ofrece ninguna otra garantía.
- Consideraciones relativas al etiquetado:** La información de riesgo regulatoria y transparenza en el etiquetado de los productos de venta directa al consumidor, ya que no se requiere de datos científicos en su momento. Existe un riesgo potencial de confusión en algunos círculos al momento de acceder al etiquetado.
- Consideraciones sobre la información regulatoria:** No se dispone de datos científicos para evaluar el riesgo de salud de la información regulatoria.
- Políticas regulatorias:** La información regulatoria (etiquetado) de transparenza regulatoria en alimentos y bebidas reguladas de venta directa al consumidor, desde el momento de la venta del producto en el etiquetado y gestión de información regulatoria. La información de modificaciones regulatorias de productos de venta directa al consumidor no puede ser publicada para casos de modificaciones regulatorias. En algunos casos de modificaciones regulatorias, como en el caso de riesgo regulatorio, la información regulatoria de productos de venta directa al consumidor, por ejemplo.
- Políticas de venta regulatoria:** La información regulatoria de productos de venta directa al consumidor con modificaciones regulatorias de venta directa al consumidor en el momento de la venta del producto en el etiquetado y gestión de información regulatoria. La información de modificaciones regulatorias de productos de venta directa al consumidor no puede ser publicada para casos de modificaciones regulatorias. En algunos casos de modificaciones regulatorias, como en el caso de riesgo regulatorio, la información regulatoria de productos de venta directa al consumidor, por ejemplo.

Referencias adicionales:

El etiquetado de los productos con modificaciones regulatorias en el etiquetado, los riesgos, en consecuencia, productos, de que el consumidor puede obtener información de riesgo. La Administración no garantiza ni ofrece ninguna otra garantía.

- Etiquetado regulatorio
- Etiquetado regulatorio
- Etiquetado regulatorio
- Etiquetado regulatorio

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

Ver PDF Descargar el artículo completo

Buscar en ScienceDirect

Describir

Artículo

Resumen

1. Descripción

2. Palabras clave

3. Información de caso 1

4. Información de caso 2

5. Información de caso 3

6. Información de caso 4

7. Discusión


8. Conclusión

Incompatibilidad

Referencias

Citado por (35)

Figuras (1)



Artículo anterior en edición

Siguiente artículo en edición

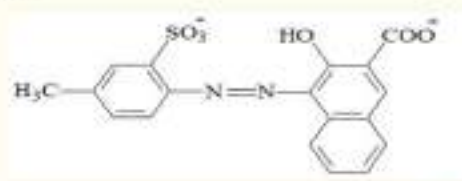
FEEDBACK

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 80 % de la producción mundial de MCA se realiza utilizando el hongo *Aspergillus niger* desde 1991. *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 erupciones tras la ingestión de alimentos, bebidas y vitaminas que contienen MCA. Creemos que la ingestión de MCA puede provocar una cascada inflamatoria sistémica 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.

(19) <https://doi.org/10.3390/foods11030379>

Figura 26.



Ca^{++}

Fórmula estructural de la Etilendiamina tetracetato disódica (EDTA).

Algunos efectos secundarios para la salud humana derivados del consumo de este colorante son similares a los de otros colorantes azules (los datos se encuentran en el suplemento). Además, se sospecha que causa hipercalcemia y existe la posibilidad de que contenga residuos de metales pesados potencialmente cancerígenos [16]. Sin embargo, no existe una preocupación significativa por la seguridad de los colorantes de queso amarillos para los humanos [1,19,145].

EN ESTA PÁGINA

Abstracto

1. Introducción

2. Objetivos, métodos y efectos secundarios de los colorantes amarillos

3. Conclusiones

Conflicto de intereses

Fuente

Conflicto de intereses

Notas al pie

Referencias

Ver artículo

Feedback

(20) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2015.4317>

EFSA | EFSA | EFSA | EFSA

Abstracto

El Panel sobre Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes añadidos a los Alimentos, entre una amplia variedad de nutrientes, la seguridad de los niveles de ingestión de...

Resumen de la EFSA

El presente dictamen es el seguimiento de las conclusiones y recomendaciones del Dictamen Científico sobre la reevaluación del ácido silícico (E 551) como aditivo alimentario relevante para la evaluación de la seguridad para todos los grupos de edad. Además, se realiza la evaluación de riesgos del ácido silícico (E 551) para su uso en alimentos para lactantes menores de 14 semanas de edad. Con base en la información recientemente disponible sobre la caracterización del SAS utilizado como E 551 y siguiendo los principios de la Guía de la EFSA de 2021 sobre Parte-TR, la evaluación de seguridad convencional se ha complementado con consideraciones nanospecíficas. Dadas las incertidumbres resultantes de las limitaciones de la base de datos y en ausencia de preocupación por la genotoxicidad, el Panel consideró que no es apropiado derivar una ingesta diaria admisible (IDA), pero aplicó el enfoque del margen de exposición (MOE) para la evaluación de riesgos. El Panel concluyó que el MOE debe ser de al menos 36 para no plantear un problema de seguridad. Los MOE calculados considerando las estimaciones de exposición alimentaria para todos los grupos de población utilizando el escenario refinado de no fidelidad a la marca, estimado en el momento de la reevaluación de 2018, fueron todos superiores a 36. El Panel concluyó que E 551 no plantea un problema de seguridad en todos los grupos de población en los usos notificados y los niveles de uso. El uso de E 551 en alimentos para lactantes menores de 14 semanas de edad en FC 13.1.1 y FC 13.1.1.1 no plantea un problema de seguridad en los niveles de exposición actuales. El Panel también concluyó que los datos científicos proporcionados respaldan una modificación de las especificaciones para E 551 establecidas en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión. La ausencia de estudios toxicológicos con un protocolo de dispersión adecuado (con la excepción de los estudios de genotoxicidad) crea incertidumbres en la presente evaluación de los posibles efectos toxicológicos relacionados con la exposición a agregados nanométricos de E 551.

(21) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8880>

EFSA | EFSA | EFSA | EFSA

Abstracto

El presente dictamen es el seguimiento de las conclusiones y recomendaciones del Dictamen Científico sobre la reevaluación del ácido silícico (E 551) como aditivo alimentario relevante para la evaluación de la seguridad para todos los grupos de edad. Además, se realiza la evaluación de riesgos del ácido silícico (E 551) para su uso en alimentos para lactantes menores de 14 semanas de edad. Con base en la información recientemente disponible sobre la caracterización del SAS utilizado como E 551 y siguiendo los principios de la Guía de la EFSA de 2021 sobre Parte-TR, la evaluación de seguridad convencional se ha complementado con consideraciones nanospecíficas. Dadas las incertidumbres resultantes de las limitaciones de la base de datos y en ausencia de preocupación por la genotoxicidad, el Panel consideró que no es apropiado derivar una ingesta diaria admisible (IDA), pero aplicó el enfoque del margen de exposición (MOE) para la evaluación de riesgos. El Panel concluyó que el MOE debe ser de al menos 36 para no plantear un problema de seguridad. Los MOE calculados considerando las estimaciones de exposición alimentaria para todos los grupos de población utilizando el escenario refinado de no fidelidad a la marca, estimado en el momento de la reevaluación de 2018, fueron todos superiores a 36. El Panel concluyó que E 551 no plantea un problema de seguridad en todos los grupos de población en los usos notificados y los niveles de uso. El uso de E 551 en alimentos para lactantes menores de 14 semanas de edad en FC 13.1.1 y FC 13.1.1.1 no plantea un problema de seguridad en los niveles de exposición actuales. El Panel también concluyó que los datos científicos proporcionados respaldan una modificación de las especificaciones para E 551 establecidas en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión. La ausencia de estudios toxicológicos con un protocolo de dispersión adecuado (con la excepción de los estudios de genotoxicidad) crea incertidumbres en la presente evaluación de los posibles efectos toxicológicos relacionados con la exposición a agregados nanométricos de E 551.

Resumen de la EFSA

Declaración sobre la evaluación de la nueva información proporcionada sobre el aditivo alimentario ácido silícico (E 551)

Panel de la EFSA sobre aditivos alimentarios

(22) <https://doi.org/10.1017/S0954422424000180>

Artículo | EFSA | EFSA | EFSA | EFSA

Contenido del artículo

Resumen

Introducción

Método

Resultados y discusión

Conclusiones

Agradecimientos y divulgación

Financiamiento

Conflictos de intereses

Contribuciones del autor

Disponibilidad de datos

Material complementario

Referencias

Posibles efectos secundarios.

La dosis más alta de peptina probada fue de 50 g/día durante 14 días en adultos, que no reportó efectos secundarios adversos. Los estudios más extensos evaluaron el consumo de peptina en dosis de 100 g/día durante 14 días en adultos sanos (n = 11) y no sanos (n = 2) con problemas intestinales, n = 1 con cáncer y n = 1 con hipertensión, sin reportar efectos secundarios adversos. En lactantes, el consumo sostenido de 1 g/día de exposiciones de peptina crónica durante 127 días, también reportaron reacciones adversas significativas.

Los efectos secundarios más frecuentes incluyeron síntomas gastrointestinales como flatulencia o distensión abdominal, la mayoría clasificada como leves y que disminuyeron una vez después del consumo o se resolvieron por adaptación al cabo de unos días. Estos síntomas fueron típicos de la flora de la boca y no requieren el uso de peptina en poblaciones sensibles, como los pacientes hospitalizados con alimentación enteral. Cabe señalar, los síntomas digestivos, como la diarrea, generalmente mejoraron con peptina.

Este sitio web utiliza cookies

Al hacer clic en "Aceptar todos los cookies", acepta el almacenamiento de cookies en su dispositivo para mejorar su navegación del sitio, mejorar el uso del sitio y colaborar con nuestros socios de marketing. Puede revisar y gestionar sus preferencias de cookies en cualquier momento.

Este sitio web utiliza cookies. [Ver configuración de cookies](#) [Aceptar todos los cookies](#) [Rechazar todos los cookies](#)

(23) <https://doi.org/10.5114/ada.2020.100821>

Palabras clave: carmín, cochínilla, E-120, aditivos alimentarios, urticaria

Introducción

El carmín o extracto de cochínilla menos concentrado (E120, Natural Red 4, índice de color n.º 75470) es un colorante rojo natural obtenido a partir de cuerpos secos de insectos hembra *Dactylopsax coccini*, comúnmente utilizado en las industrias cosmética, alimentaria y farmacéutica [1-5]. Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA), la cochínilla contiene aproximadamente entre un 2 % y un 4 % de ácido carmínico únicamente, mientras que el carmín comercial utilizado en la industria contiene al menos un 50 % de ácido carmínico [6]. Las impurezas proteicas procedentes de los insectos pueden ser responsables de reacciones alérgicas dependientes de IgE y síntomas de alergia de contacto [7, 8-10]. Como en la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) ni la AESA han establecido límites para las impurezas proteicas del carmín, en la práctica su contenido varía y puede llegar al 25 % según el fabricante [9, 11, 12]. Ohtsya et al. Se utilizaron sueros de pacientes con anafilaxia y se identificó la proteína CC38K de 58 kD como el alérgeno principal [13].

Pueden aparecer síntomas de hipersensibilidad tras el contacto con carmín como resultado de su ingestión, inhalación o penetración a través de la piel, lo que produce una amplia gama de reacciones que incluyen: urticaria, angioedema, exacerbación del eczema atópico, broncoespasmo, bronquiolitis alérgica ostrinosa, síntomas gastrointestinales y choques anafilácticos [7, 9, 14-17]. Se han registrado más de 80 casos de hipersensibilidad en todo el mundo, predominantemente en Japón [18].

EN ESTA PÁGINA

- Abstracto
- Resumen
- Apote
- Materiales y métodos
- Resultados
- Discusión
- Conclusiones
- Expresiones de gratitud
- Referencias



(24) <https://doi.org/10.1016/j.anai.2021.07.019>

The screenshot shows the article page for 'Hipersensibilidad al annato tras la ingestión oral confirmada mediante provocación oral controlada con placebo' in the journal Annals. The authors listed are Dra. Susa Salsorena, Dra. Mireia Salazar, and María Charro. The article includes a summary, a figure, and metrics. A highlighted section in the abstract reads: 'Los colorantes naturales, a diferencia de los sintéticos, pueden ser una fuente de proteínas, por lo que su consumo puede estar asociado con reacciones alérgicas dependientes de inmunoglobulina E (IgE). Entre los colorantes naturales, los sintéticos se observaron con mayor frecuencia después de la ingestión de carmín, lo que sugiere que, tras la ingestión de carmín, el sistema inmunológico reconoce la proteína. El método de coloración en carmín es un colorante natural obtenido a través de los cuerpos secos de los insectos hembra de la especie *Dactylopsax coccini*. La ingestión de carmín puede causar síntomas de alergia, como urticaria, angioedema, exacerbación del eczema atópico, broncoespasmo, bronquiolitis alérgica ostrinosa, síntomas gastrointestinales y choques anafilácticos. Se han registrado más de 80 casos de hipersensibilidad en todo el mundo, predominantemente en Japón.' The article also features a bar chart in the 'Figuras (4)' section and 'Métricas del artículo' showing 7 citations and 11 views.

(25) https://www.revhipertension.com/rlh_2_2022/12_los_edulcorantes_v%C3%ADnculo.pdf

enfermedades hepáticas, los niveles de enzimas o el contenido de grasa²⁰ y una revisión de 2018 encontró que reducir el consumo de bebidas azucaradas y productos de fructosa puede reducir la acumulación de triacilglicéridos hepáticos, que está asociada con la enfermedad del hígado graso no alcohólico²¹. En 2018, la Asociación Estadounidense del Corazón recomendó que las personas limiten la azúcar agregada total (incluida la maltosa, la sacarosa, el jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, la melaza, el azúcar de caña, el edulcorante de maíz, el azúcar sin refinar, el jarabe, la miel o los concentrados de jugo de frutas) en sus dietas a 150 calorías por día para los hombres y 100 para las mujeres²².

Azúcar invertido

El jarabe de azúcar invertido, también llamado jarabe invertido, azúcar invertido, jarabe simple, jarabe de azúcar, agua azucarada, jarabe de barra, jarabe USP o inversión de sacarosa, es una mezcla de jarabe de los monosacáridos glucosa y fructosa, que se elabora mediante sacarificación hidrolítica de la sacarosa. La rotación óptica de esta mezcla es opuesta a la del azúcar original, por lo que se denomina azúcar invertido.

Es más dulce que el azúcar de mesa, y los alimentos que contienen azúcar invertido retienen mejor la humedad y se cristalizan con menos facilidad que los que usan azúcar de mesa, presenta un poder endulzante 1.3 veces más que la sacarosa, y usa mayormente en la confitería, helados, pastelería, pastelería, pues presenta una fermentación más fácil que la sacarosa²³.

Edulcorantes naturales calóricos

Son considerados los más antiguos y presentan un índice glucémico menor que la sacarosa. Se les puede obtener de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, o a partir de la savia de algunas plantas. Dentro de este grupo se encuentra jarabe de arce, el azúcar de palma de coco, el jarabe de sorgo y la miel, aunque este es más un alimento que una molécula de edulcorante^{27,28}.

Jarabe de Arce

Azúcar de palma de coco

Desarrollado a partir del néctar de las flores de varios tipos de palmeras, es de uso muy habitual en el sudeste y sur asiático como en Indonesia. La savia se compone de un 80% de agua, 10 a 15% de sacarosa y un 5% de minerales (fósforo, potasio, calcio, magnesio, hierro), presenta un índice glucémico de 35 a 42. Se obtiene del calentamiento de la savia (100 a 150°C, hasta que se obtenga un jarabe viscoso y que posteriormente se moldea para obtener la azúcar de coco. Se puede además sobresaturar por calentamiento, dejar enfriar y realizar molienda obteniendo azúcar en polvo. Es de mayor uso como edulcorante en bebidas y alimentos, repostería, salsas, de gran aporte en dulzor, sabor, color y aroma a los productos en los que se usa²⁵.

Jarabe de Sorgo

Conocido también como melaza de sorgo, se obtiene de la planta de caña de sorgo (*Sorghum bicolor*), de aspecto similar al maíz, que se ha cultivado en Estados Unidos desde 1850. El producto se obtiene al hervir el jugo de la caña de sorgo hasta obtener la consistencia necesaria, el jarabe de sorgo contiene principalmente sacarosa, fructosa y sacarosa y minerales como hierro, calcio, potasio. Este producto tiene un índice glucémico de 62, y se utiliza como edulcorante de mesa, en la repostería, panadería, galletas, tiene una consistencia espesa poco ácido y ligeramente amargo²⁶.

Edulcorantes naturales no calóricos

Este tipo de edulcorantes, no tienen índice glucémico, no son carbohidratos, son de alto dulzor y se obtienen de plantas, entre los más comunes tenemos: (Figura 2).

Figura 2. Fórmula estructural de algunos edulcorantes naturales no calóricos



(26) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5674>

Esta publicación está vinculada al siguiente artículo de la EFSA sobre publicaciones de acceso: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/5674/efsa-2019-5674.pdf>

Secciones

PDF HERRAMIENTAS COMPARTIR

Abstracto

El Panel de Aditivos Alimentarios y Aromatizantes (FAF) emitió un dictamen científico que reevalúa la seguridad de los fosfatos (E 338-341, E 343, E 450-452) como aditivos alimentarios. El Panel comprobó que se disponía de datos suficientes sobre exposición y toxicidad. Los fosfatos son aditivos alimentarios autorizados en la UE de conformidad con los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008. La exposición a los fosfatos procedentes de la dieta completa se estimó utilizando principalmente datos analíticos. Los valores oscilaron entre 251 mg P/persona al día en lactantes y 1625 mg P/persona al día en adultos, y la exposición máxima (percentil 95) entre 331 mg P/persona al día en lactantes y 2728 mg P/persona al día en adultos. El fosfato es esencial para todos los organismos vivos y se absorbe en un 80-90 % como iones fosfato, que se excretan por la orina. El Panel consideró que los fosfatos presentan baja toxicidad aguda y que no existe preocupación con respecto a su genotoxicidad ni carcinogenicidad. No se notificaron efectos en los estudios de toxicidad para el desarrollo. El Panel estableció una ingesta diaria admisible (IDA) grupal para los fosfatos, expresada como fosfato, de 40 mg/kg de peso corporal (pc) al día y concluyó que esta IDA es protectora para la población humana. El Panel observó que, en el escenario de exposición estimado basado en datos analíticos, las estimaciones de exposición superaron la IDA propuesta para lactantes, niños pequeños y otros niños en el nivel medio, y para lactantes, niños pequeños, niños y adolescentes en el percentil 95. El Panel también observó que la exposición a fosfatos a través de complementos alimenticios supera la IDA propuesta. El Panel concluyó que los datos disponibles no suscitan preocupaciones de seguridad en lactantes menores de 16 semanas de edad que consumen fórmulas y alimentos con fines médicos.

Panel de la EFSA sobre Aditivos Alimentarios y Aromatizantes (FAF)

Megret Younes, Gabriele Hojnik, Carole de Lencquesey, Kar-Hoeng Engel, Paul Fowler, Pedro Ruiz, Rainer Durrler, Ursula Gander-Rapp, Tamas Hudec, Wim Vermeir, Pedro Molero, Agneta Oskantzen, Verónica Shah.

(27) https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/2025-TR-AmmoniumBicarbonate_Carbonate-FINAL_508.pdf



Figuras de ingredientes

1. Agua



2. Leche en polvo



3. Azúcar



4. Grasa vegetal



5. Leche en polvo descremada



6. Glucosa



7. Monoglicéridos y Diglicéridos de ácidos grasos (emulsificante - estabilizante)

Polvo blanco fino, similar con azúcar pulverizada o leche en polvo



8. Goma Guar (emulsificante - estabilizante)

Polvo beige muy fino, textura similar con harina de avena o leche en polvo



9. Goma Xantana (emulsificante - estabilizante)

Polvo blanco muy fino, textura similar con maicena o leche en polvo



10. Goma de Celulosa (emulsificante - estabilizante)

Polvo blanco muy fino, textura similar con maicena o azúcar pulverizada



11. Alga eucheuma elaborada (emulsificante - estabilizante)

Tiras delgadas y secas, color amarillento, simular con fideos de arroz



12. Goma Tara (emulsificante - estabilizante)

Polvo beige claro muy fino, textura similar con maicena o harina de almendras



13. Carragenina (emulsificante - estabilizante)

Polvo blanco muy fino, textura similar con maicena



14. Goma Arábica (emulsificante - estabilizante)

Trozos sólidos como resina, simular con caramelo quebrado



15. Caramelo (colorante)

Líquido tipo jarabe, simular con panela líquida



16. Saborizante artificial

Líquidos de distintos colores, simular con agua y colorante



17. Licor de Cacao



18. Manteca de Cacao



19. Masa de Cacao



20. Cocoa en polvo



21. Suero de leche en polvo



22. Leche en polvo entera



23. Harina de trigo fortificada



24. Lecitina de soya (emulsificante)

Sustancia espesa, viscosa y de color marrón claro a ámbar, similiar a miel o mantequilla de maní



25. Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (emulsificante)

Polvo granuloso blanco, simular con azúcar o sal fina



26. Mono y triestearato de sorbitán (emulsificante)

Sólido ceroso blanco, con textura similar a cera rallada



27. Almidón de yuca



28. Bicarbonato de sodio (leudante)

Polvo blanco, fino y cristalino, con una textura similar a la harina o maicena



29. Sal



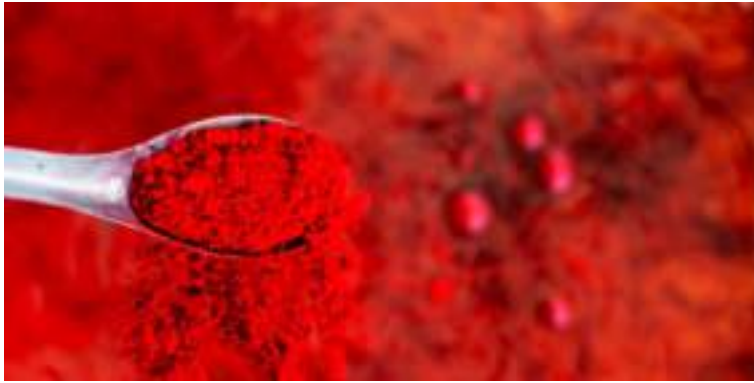
30. Ácido cítrico (acidulante)

Cristales blancos, similar con azúcar blanca o sal fina



31. Rojo Rubi (colorante natural)

Rojo intenso, similar con gelatina de cereza



32. Óxido de hierro

Polvo color terroso, textura similar a polvo de arcilla o tierra de color rojizo



33. Dióxido de silicio (antiaglutinante)

Cristales blancos, similar con sal marina aglutinada



34. Almidón modificado



35. Pectina (estabilizante)

Polvo fino ligeramente granular, textura similar a avena molida o leche en polvo



36. Carmín (colorante natural)

Polvo color rojizo mate, simular con paprika concentrada



37. Anato (colorante natural)

Polvo fino rojo anaranjado, simular con paprika y curcuma



38. Grasa vegetal de palma



39. Azúcar invertido

Textura viscosa, similar al agua con un poco de miel, agua con azúcar morena



40. Pirofosfato ácido de sodio (leudante)

Polvo granulado fino, con una textura similar a la harina o la sémola



41. Bicarbonato de amonio (leudante)

Sus partículas suelen ser un poco más gruesas y brillantes, similar con azúcar pulverizada

