

Albert Monferrer
BDN Ingeniería de Alimentación S.L.

Pallars, 141 5-A (08018 Barcelona)

Tel : 933.003.418

<http://bdnhome.com>

monferrer@bdnhome.com

BDN Ingeniería de Alimentación S.L.
<http://bdnhome.com>

1

L'ús dels additius al comerç minorista i a la restauració

INTENCIONAT

Conservants
Gasificants
Colorants

TRANSFERENCIA

Productes acabats
Preparats per....
PAI's

MODA

Xefs "estrella"
Premsa

AIXÒ ÉS UN

ADDITIU?
Bicarbonat



Bases funcionales

Complementos para mejorar su formulación, diseñados para potenciar y garantizar determinadas calidades de su producto elaborado.

CÓDIGO	BASE FUNCIONAL	USO	DOSIS
140305	BASCONSER	Elaboración de longanizas frescas	20 g/Kg
140310	CONSERV. NATURAL SIN LACTOSA	Elaboración de Carne picada y Preparados de carne	1-2 gr/ Kg de carne
142801	POLDERGOM	Elaboración de embutidos curados.	De 5 a 50 g/Kg
143114	ROSED - JAM EXTRA	Nitrificante para jamón y paleta curados	5 g/Kg
143399	CONSERVADOR NATURAL	Para carne picada envasada y todo tipo de embutido	Min. 5 g/Kg
143705	LONGASOL	Elaboración de longanizas frescas	5 g/Kg
143807	COLORSAN	Elaboración de productos cármicos.	Utilizar hidratando 1 parte con 5 de agua fría.
179930	BASE SABORNAT FS-930	Saborizantes para preparados de carne	Min 1g/Kg
179931	BASE VINO FS-931	Aromatizante alimentario industrial	De 2 a 5 g/Kg de masa
179932	BASE QUESO FS-932	Aromatizante alimentario industrial	min 10 g/Kg de masa



PREPARADOS CÁRNICOS (203)

Ver artículos ...



ELABORADOS CÁRNICOS (516)

Ver artículos ...



ESPECIAS Y SABORES (94)

Ver artículos ...

MISTURA DE ADITIVOS E INGREDIENTES COLORSAN-5 COLOR (114)

DOSIS MAX: 4 gr. por Kg. de massa
UTILIZACION: Fab. da Long. e Butifarra Frescas e B. Meat 4% Hort./Cereais.
COMPOSIÇÃO DE INGREDIENTES: Dextrose, Conservantes: Sulfito sodico (E-221) e Metabisulfito potassico (E-224), Antioxidantes: Citrato sodico (E-331) e Ascorbato sodico (E-301), Colorante: Carmim de Cochinilla (E-120).

BDN Ingeniería de Alimentación S.L.
<http://bdnhome.com>

3

CATÁLOGO DE INGREDIENTES PARA PASTELERÍA Y RESTAURACIÓN

SOLEGRAELLS
Guzmán



COLORANTE AMARILLO LIMÓN
REF. 345101 FORMATO: 100 G



COLORANTE AZUL
REF. 345123 FORMATO: 100 G



COLORANTE AZUL TURQUESA
REF. 345124 FORMATO: 100 G



ÁCIDO SÓRBICO (E-200)
Ácido orgánico no saturado con present principal activo frente a mohos, levaduras.
Dosificación: 0.06—1 %
REF. 190046 FORMATO: 1 KG



SORBATO POTÁSICO (E-202)
Conservante orgánico con presentación e de la proliferación bacteriana.
Dosificación: 1 gr./ KG.
REF. 343176 FORMATO: 1 KG



AJINOMOTO

El Ajinomoto es una sal china, potenciadora de sabor. Proporciona un sabor peculiar a los alimentos, diferente.

REF. AJINOMO FORMATO: 1 KG



AZÚCAR ISOMALT, TF GRANO FINO (E-953)

Para pastelería y elaboraciones Light. Isomalt es un sustituto del azúcar con el mismo perfil de sabor y aspecto, aunque con la mitad de calorías (2 Kcal/g por 4 Kcal/g del azúcar). No provoca caries, es tolerable para diabéticos y es un azúcar no higroscópico. Ideal para la elaboración de piezas artísticas.

REF. 190444 FORMATO: 500 GR



AZÚCAR HIPOCALÓRICO "SUGARVIT" (E-966, E-965, E-950, E-953, E-951)

(Para recetas sin horno)

Sugarvit es una moderna formulación de azúcares bajos en calorías y edulcorantes que permiten sustituir el azúcar normal en elaboraciones hipocalóricas, manteniendo el mismo nivel de sabor.

Aplicaciones: Sugarvit está diseñado para todas las recetas de pastelería y heladería que no precisen hornearse.

Empleo: Sugarvit se emplea en la misma dosificación en relación al azúcar normal sin que desequilibre las recetas. No altera la textura final del producto ni hay que variar el proceso de elaboración. Importante reducción de calorías: 2,4 Cal. /gr.

REF. 190101 FORMATO: 1 KG



AGENTS ESPESSANTS

- Goma xantana
- Goma Xantana Clear
- Gelespessa (Xantana)
- CMC
- Gelcrem calent
- Gelcrem fred
- Goma Aràbiga
- Goma Garroff
- Goma Tara
- Goma Guar
- Konjac
- Pomada
- Promochi (Kuzu)

GELIFICANTS

- Gelatina vegetal en pols
- Elastic
- Agar Agar
- Metilgel
- Gelburguer
- Kappa
- Propannacotta (lota)
- Goma Gellan
- Pectina Jaune slow set
- Pectina Jaune rapid set
- Pectina xoco nappage X58
- Fruit Pectin NH
- Pectina Sugar Free
- Pectina Acid Free

Gelatina neutre en fred

Preparat d'aigua, sucre, pectina, xantana i conservant

6 kg 58100009 1 u

Dosificació:
Quantum satis

Promochi (Kuzu)

Arrel en pols de kuzu

750 g 58050005 6 unit.

Propietats: Espessant, gelificant. Substitut de farines i midons.
 Us: Fer una dissolució en aigua abans d'utilitzar.
 Aplicació: Substitut del midó de blat de moro. Aplicable a tot tipus de líquids.
 Observacions: Sense gluten.
 Elaboracions: Mochis / Vels / Falses patates

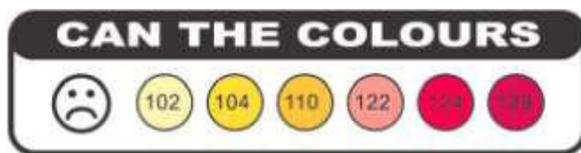
100% natur
Dosificació:
45-180 g/kg



http://canmemo.com

Colorants

- **Grocs:** arrossos, arrebossats
- **Vermells:** productes carnis
- **Variats:** postres, caramels, begudes...



SOUTHAMPTON STUDY COLOURS

NUMBER	NAME	EFFECTS
102	Tartrazine	Linked to hyperactivity, skin rashes, migraines, asthma, behavioural problems. Thyroid problems and chromosomal damage in animal studies. Banned in Norway and Austria.
104	Quinoline Yellow	Suspected carcinogen, linked to hyperactivity, skin rashes, asthma. Banned in USA, Norway - previously banned in Australia.
110	Sunset Yellow	Suspected carcinogen, allergies, hyperactivity, stomach upsets, skin rashes, asthma. Kidney tumours and chromosomal damage in animal studies. Banned in Norway.
122	Carmoisine	Suspected carcinogen, mutagen, skin rashes, oedema, hyperactivity, asthma. Banned in Sweden, USA, Austria and Norway.
124	Ponceau Red	Suspected carcinogen, asthma, hyperactivity. Banned in USA and Norway.
129	Allura Red	Suspected carcinogen, skin rashes, asthma, hyperactivity. Banned in Denmark, Belgium, France, Germany, Switzerland, Austria and Norway.



Estudio de Southampton

En el estudio, los científicos dieron a niños de tres, ocho y nueve años una mezcla de zumos de frutas naturales cada día **durante seis semanas**. A algunos niños les dieron bebidas exentas de colorantes artificiales, y a otros les dieron bebidas que contenían una mezcla de aditivos que suele haber en diversos dulces y refrescos. Éstos fueron los colorantes amarillo naranja (E110), amarillo de quinoleína (E104), carmoisina (E122) y rojo allura (E129), y el conservante alimentario benzoato sódico (E211).

El comportamiento de los niños fue observado por los investigadores, así como por sus padres y profesores. Ni los niños ni quienes observaban su comportamiento sabían si habían recibido bebidas con aditivos o placebos.

«Los resultados sugieren que el consumo de ciertas **mezclas de colorantes alimentarios artificiales y del conservante benzoato sódico** está asociado a un aumento del comportamiento hiperactivo en niños.»

Sin embargo, tanto los investigadores como la autoridad alimentaria británica advirtieron a los padres que no deben creer que eliminar esos aditivos de la alimentación va a detener automáticamente el comportamiento hiperactivo. «Conviene recordar que **son muchos los factores asociados** a la conducta hiperactiva en niños», señaló el Dr. Wadge. «Se cree que influyen también factores genéticos, el hecho de haber nacido prematuramente, el entorno y la educación recibida en casa.»

Conservants / Antioxidants

Nitrits: en carnis no permesos, peix...

Nitrats: en carnis no permesos

Sulfits: en hamburguesa i salsitxa fresca

Sulfits: dosi en crustacis

Sulfits: en espetec, secallona...

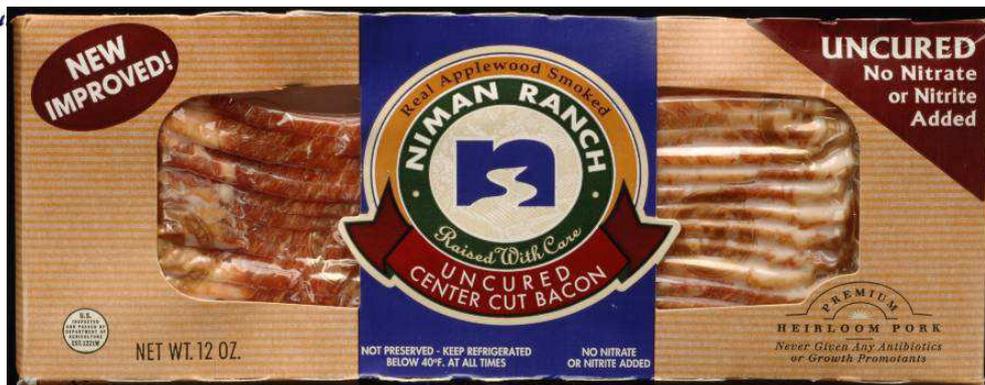
Sorbats



Atún (40%), agua, proteína de pescado, aceite Vegetal, proteína de soja, almidón de maíz, sal, Proteína de leche, fécula de patata, estabilizantes (E407, E450, E466), dextrosa, especias, antioxidante (E316), colorante (E120), conservante (E250)



Atún (35%), calamar, agua, aceite vegetal, fécula de patata, dextrosa, gelatina, sal, aromas, estabilizantes (E407, E451, E452, E466), antioxidantes (E331, E316), colorantes (E120, E150), acidulantes (E326, E261)



NIMAN RANCH BACON
INGREDIENTS: NIMAN RANCH PORK PREPARED WITH WATER, SEA SALT, TURBINADO SUGAR, CELERY JUICE CONCENTRATE, LACTIC ACID STARTER CULTURE

Commercially available celery juice powder (dried celery juice) contains 25.000 – 30.000 ppm of nitrate (2.5 – 3.0 %)



Effect of Fermentation Time and Vegetable Concentrate Addition on Quality Parameters of Organic Botifarra Catalana, a Cured–Cooked Sausage

Núria Magrinyà, Ricard Bou, Núria Rius, Rafael Codony and Francesc Guardiola
J. Agric. Food Chem., 2012, 60 (27), pp 6882–6890



BDN Ingeniería de Alimentación S.L.
<http://bdnhome.com>

11

Hortaliza	Nivel medio (mg/Kg)	Hortaliza	Nivel medio (mg/Kg)
Ácelga	1690	Puerro	345
Remolacha	1379	Judía verde	323
Lechuga	1324	Zanahoria	296
Apio	1103	Pepino	185
Espinaca ²	1066	Patata	168
Calabaza	894	Cebolla	164
Lechuga iceberg	875	Pimiento	108
Nabo	663	Tomate	43
Calabacín	416	Guisantes	30

¹ Fuente: Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain on a request from the European Commission to perform a scientific risk assessment on nitrate in vegetables, *The EFSA Journal* (2008) Journal number, 689; 1-79.

² En la opinión de EFSA se presentaron combinados los datos de espinacas frescas y congeladas, aunque debe tenerse en cuenta que el nivel de nitratos en espinacas congeladas es inferior al de espinacas frescas.



La respuesta inteligente. La respuesta independiente.

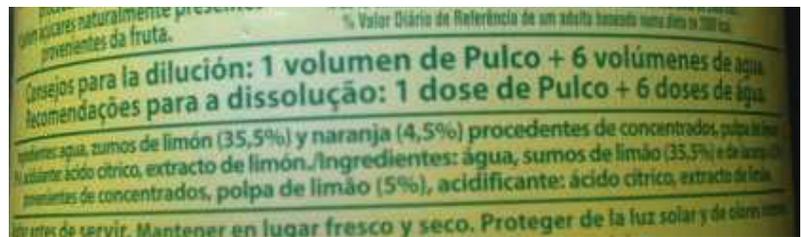
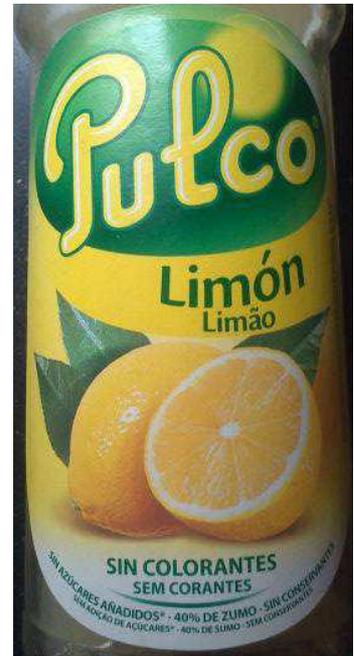
- En el caso de las acelgas y las espinacas, es conveniente limitar su consumo a dos raciones semanales. Incluso estas cantidades pueden ser excesivas en el caso de embarazadas, recién nacidos y personas con frecuentes desórdenes gástricos.
- Ni espinacas ni acelgas para niños menores de 1 año. En caso de que se incluya alguna de estas verduras en la papilla, no debe superar el 20% de los ingredientes.

Correctius de l'acidesa

Fosfats: en carnis i peix

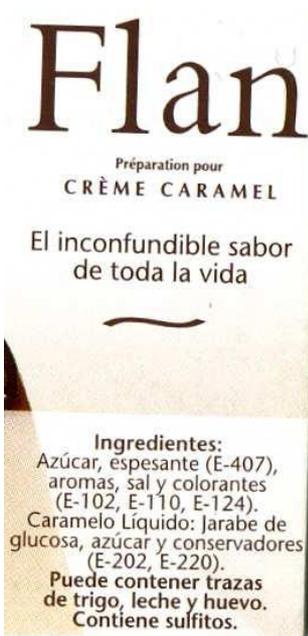
Bicarbonat: Impulsors (+ àcid)

Àcids: el més famós, el cítric



Espesidors / Gelificants / Emulsionants

La mayoría en el Grup I



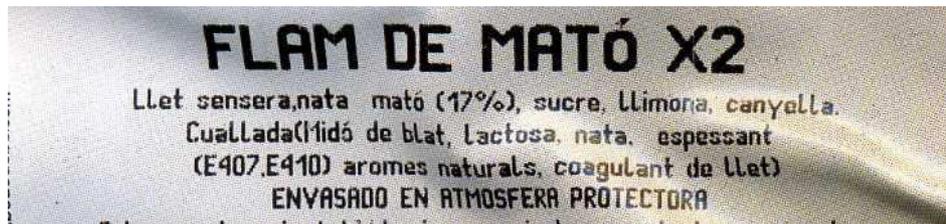
Otros cremosos ALSA:
Fresa y Vainilla.

Este preparado alimenticio deshidratado se compone de los siguientes ingredientes: Azúcar, espesantes (E-1414, E-401), cacao, estabilizantes (E-450ai, E-450ci, E-339, E-516), aromas y sal.



Tocinillos de Cielo

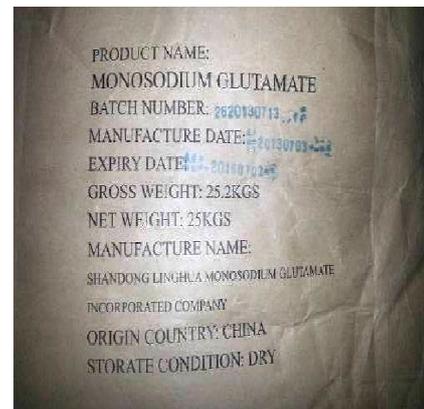
Ingredientes
Mezcla Base: Azúcar, dextrosa, huevo en polvo (4,8%), almidón, grasa vegetal, maltodextrina, proteínas de leche, estabilizantes (E-407, E-401, E-339), aromas, sal, emulgente (E-472, a), y colorantes (E-102, E-124, E-110). Caramelo Líquido: Jarabe de glucosa, azúcar y conservador (E-202).
Puede contener trazas de trigo.



Potenciadores del gust / Edulcorants

Glutamat: menjar asiàtic / snacks

Edulcorants: pastisseria / cafè



No és un additiu... O sí?

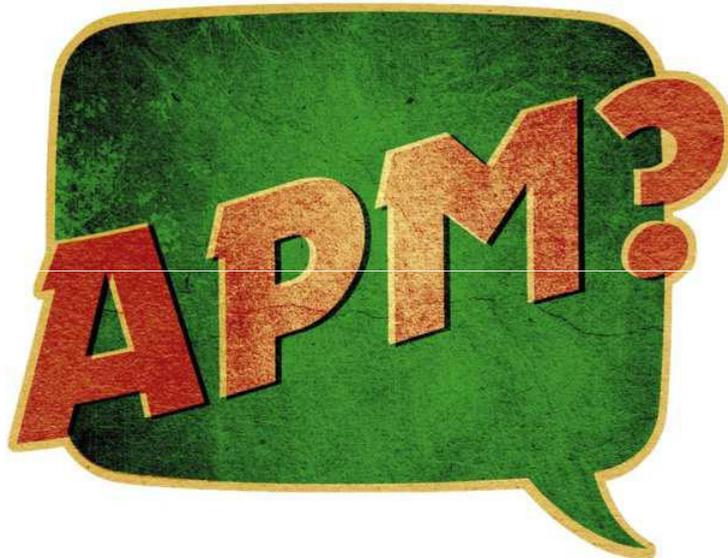


INGREDIENTES: CARNE DE VACUNO (86%), por 100g
AGUA, REGULADOR DE LA ACIDEZ (E-325), SAL, DEXTROSA,
ANTIOXIDANTES (ASCORBATO, ACETATO Y CITRATO SÓDICOS), AROMA,
PROTEÍNA LÁCTEA (LECHE), ESPECIAS, CONSERVADOR (E-250).

BDN Ingeniería de Alimentación S.L.
<http://bdnhome.com>

17

Alguna pregunta més?



BDN Ingeniería de Alimentación S.L.
<http://bdnhome.com>

18