

## Aditivo alimentar

Catarina Moreira  
FC/ Universidade de Lisboa

### CITAÇÃO

Moreira, C. (2015)  
Aditivo alimentar,  
*Rev. Ciência Elem.*, V2(04):238.  
[doi.org/10.24927/rce2014.238](https://doi.org/10.24927/rce2014.238)

### EDITOR

José Ferreira Gomes,  
Universidade do Porto

### RECEBIDO EM

13 de julho de 2011

### ACEITE EM

28 de dezembro de 2011

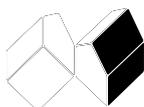
### PUBLICADO EM

31 de dezembro de 2014

### COPYRIGHT

© Casa das Ciências 2014.  
Este artigo é de acesso livre,  
distribuído sob licença Creative  
Commons com a designação  
[CC-BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/), que permite  
a utilização e a partilha para fins  
não comerciais, desde que citado  
o autor e a fonte original do artigo.

[rce.casadasciencias.org](http://rce.casadasciencias.org)



**Os aditivos alimentares são substâncias que são adicionadas aos alimentos com o propósito de manter ou modificar o seu sabor ou melhorar a sua aparência e funcionar também como conservantes dos alimentos.**

Os aditivos alimentares são utilizados há muitos séculos – por exemplo o sal e o vinagre – com o objetivo de alterar as características químicas, físicas e biológicas dos produtos. O uso dos aditivos permite uma maior conservação dos alimentos, nomeadamente, para melhor suportarem o acondicionamento, armazenagem e transporte.

Os aditivos podem ser classificados pela sua origem e ocorrência.

- origem: naturais e artificiais
- ocorrência: intencionais e incidentais

Quando a sua utilização é intencional, deverá estar de acordo com a legislação local, e quando incidental, como por exemplo, os medicamentos nos animais, ou as substâncias presentes nas embalagens, a sua presença não é necessariamente controlada. Em alguns casos os aditivos podem ser perigosos, por exemplo, quando interagem com a resistência imunológica, ou quando reagem com os nutrientes dos próprios alimentos, podendo originar substâncias cancerígenas.

Podemos classificar também os aditivos pela sua ação nos alimentos:

- corantes – alteram a cor dos alimentos
- conservantes – prolonga a vida útil dos alimentos, não permitindo o ataque por fungos, bactérias, ou outros microrganismos
- antioxidantes – inibem os efeitos da oxidação sobre os alimentos (responsáveis pelo sabor a ranço e o escurecimento dos frutos e legumes)
- edulcorantes (adoçantes) – alteram o sabor dos alimentos. Os adoçantes, que não o açúcar, são utilizados geralmente em alimentos especiais para determinadas dietas, tais como os alimentos para diabéticos.

Alguns sítios da internet que podem ser consultados:

<http://www.deco.proteste.pt/rotulagem/o-que-significam-as-letras-e-os-numeros-de-codigo-dos-aditivos-s380211.htm>

<http://www.asae.pt/aaaDefault.aspx?f=1&back=1&codigo-no=5960596361426144AAAAAAAA>

<http://www.eufic.org/page/pt/seguranca-e-qualidade-alimentar/aditivos-alimentares/>

[http://www.esb.ucp.pt/twt/pepino/MyFiles/MyAutoSiteFiles/ApoioProfessor164163602/samorais/Aditivos\\_Alimentares.pdf](http://www.esb.ucp.pt/twt/pepino/MyFiles/MyAutoSiteFiles/ApoioProfessor164163602/samorais/Aditivos_Alimentares.pdf)