

## CUADRO DE LAS CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLÓGICAS

Clases funcionales (para fines de etiquetado)	Definición	Subclases (funciones tecnológicas)
<b>Colorantes</b>	Las sustancias que dan o restituyen color a un alimento	Colorantes
<b>Edulcorantes</b>	Las sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce	Edulcorantes Edulcorantes artificiales Edulcorantes nutritivos
<b>Conservantes Conservadores</b>	Las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos	Conservadores antimicrobianos Agentes antimicóticos Agentes de control de bacteriófagos Agentes quemosterilantes Maduradores del vino Agentes de desinfección
<b>Antioxidantes</b>	Las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color	Antioxidantes Sinérgicos de antioxidantes Secuestrantes
<b>Soportes (incluidos los disolventes soportes)</b>	Las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso	Soportes Disolventes soportes
<b>Acidulantes</b>	Las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido	Acidulante
<b>Correctores de la acidez</b>	Las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento	Soluciones reguladoras Agentes reguladores Ácidos Bases Álcalis Agentes de regulación del pH
<b>Antiaglomerantes</b>	Las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras	Agentes antiaglomerantes Agentes de secado Polvos para empolverar Agentes antiadherentes
<b>Antiespumantes</b>	Las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma	Agentes antiespumantes
<b>Agentes de carga</b>	Las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	Incrementadores del volumen Agente de relleno
<b>Emulgentes</b>	Las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento	Emulgentes Pastificantes Agentes dispersantes Agentes tensoactivos Humectantes
<b>Sales de fundido</b>	Las sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes	Agentes de fusión Secuestrantes
<b>Endurecedores</b>	Las sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel	Endurecedores

<b>Clases funcionales</b> (para fines de etiquetado)	<b>Definición</b>	<b>Subclases</b> (funciones tecnológicas)
<b>Potenciadores del sabor</b>	Las sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento	Potenciadores del sabor Modificadores del sabor Blandadores
<b>Espumantes</b>	Las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido	Agentes de batido Agentes de aireación
<b>Gelificantes</b>	Las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	Agentes gelificantes
<b>Agentes de recubrimiento (incluidos los lubricantes)</b>	Las sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora	Revestimiento Agentes sellantes Brillo
<b>Humectantes</b>	Las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso	Humectantes Agentes de retención del agua
<b>Almidones modificados</b>	Las sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático, y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos o bases	Almidones modificados
<b>Gases de envasado</b>	los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio	Gases de envasado
<b>Gases propelentes</b>	Los gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente	Propulsores
<b>Gasificantes</b>	Las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa	Agentes fermentadores Gasificantes
<b>Secuestrantes</b>	Las sustancias que forman compuestos químicos con iones metálicos	Secuestrantes
<b>Estabilizador</b>	Las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento	Aglutinantes Agentes endurecedores Agentes de regulación de la densidad Agentes de retención de humedad/agua Estabilizadores de espuma Fijadores de color Estabilizadores del color
<b>Espesante</b>	Las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento	Agentes espesantes Texturizadores Agentes de soporte
<b>Agente de tratamiento de las harinas</b>	Las sustancias, distintas de los emulgentes, que se añaden a la harina o masa para mejorar su calidad de cocción	Blanqueadores Acondicionadores de masa Mejoradores de harinas