

ADITIVOS EN DERIVADOS CARNICOS: ESTUDIO DE SU USO EN EMPRESAS ELABORADORAS DEL DISTRITO ALMERIA.

Teodoro García Rodríguez, Ana Martín González, Carmen Martínez Pleguezuelo y María José Gutiérrez Cabezas.

Dirección: C/Humilladero, nº 5.

Institución: Veterinarios del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía, del Distrito Almería. Servicio Andaluz de Salud.

INTRODUCCION: Gracias al desarrollo actual de la ciencia y tecnología de la alimentación, se han descubierto numerosos aditivos alimentarios que están al alcance de todos. El uso de aditivos está justificado si ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos para la salud de los consumidores, no induce a error, cumple una o mas de las funciones tecnológicas del *Codex Alimentarius* y estos fines no puedan alcanzarse por otros medios. Los aditivos alimentarios son un posible peligro químico, haciendo importante el control oficial sobre el uso de éstos en la elaboración de derivados cárnicos.

OBJETIVO: Determinar el uso que se hace de los aditivos en establecimientos cárnicos del Distrito Almería en cuanto a: tipo de aditivo según proceso de elaboración y dosis empleada y conocer el grado de adecuación a la normativa de aditivos vigente.

MATERIAL Y METODOS: Para estudiar el uso y grado de adecuación a la normativa que hacen las industrias cárnicas se ha elaborado una ficha de campo para registrar los datos obtenidos durante la visita realizada a cada una de las empresas. Para seleccionar los establecimientos se ha tenido en cuenta que estos estuvieran dentro del Distrito Almería y elaboraran derivados cárnicos. En total se han visitado nueve establecimientos: cuatro industrias con Nº RGSA y cinco carnicerías-salchicherías. Los derivados cárnicos investigados han sido 101. Los establecimientos se visitaron durante el proceso de elaboración, anotando los datos en la ficha de campo y adjuntando copia de las fichas técnicas de los preparados comerciales de aditivos utilizados.

En este trabajo, se han utilizado las definiciones establecidas en el Reglamento (CE) 853/2004 y R.D. 1376/2003.

CONCLUSIONES: Todas las empresas controladas elaboran derivados cárnicos con aditivos no autorizados para el tipo de producto elaborado, detectándose una falta de conocimientos por parte de los industriales sobre aditivos y dosis permitidas en la elaboración de derivados cárnicos, por lo que, realizan un uso inadecuado de los aditivos en procesos de elaboración para los que éstos no están autorizados.