

Sabores, esencias, aromas o aditivos saborizantes

por A/M Gabriel Dodera

La aplicación de aditivos para saborizar los alimentos, no es algo nuevo. El Hombre los viene usando desde el comienzo de los tiempos, ya sea aplicando humo, hierbas y especias, salando o endulzando con miel.

El sabor es una sensación retronasal que percibimos a través de nuestras fosas, o sea que cuando sentimos "gusto" a algo, en realidad, lo que estamos percibiendo es más bien "olor" (aroma) a una sustancia.

Las primeras sustancias aromáticas eran muy rudimentarias y se obtenían de forma simple, mediante presión, extracción o en etapas posteriores, destilando. En una etapa más avanzada, se comenzó a mezclar estos ingredientes para lograr resultados similares a los que pueden verse hoy en los "compounds" o aditivos saborizantes modernos.

Hoy en día los aromas o sabores son ingredientes altamente complejos y elaborados usando una amplia variedad de materiales: bases aromáticas, estabilizantes, gelificantes, secuestrantes, etc., los cuales son mezclados por técnicos denominados "saboristas", quienes con su experiencia, desarrollan productos que pueden ser:

- Aromas Naturales (extractos, aceites, oleorresinas)
- Aromas Idénticos
- Aromas Artificiales o Sintéticos (productos químicos con aroma igual al producto natural)

Gary Reineccius, prof. de la Universidad de Minnesota, define: "un aroma natural, es un aceite esencial, oleorresina, esencia o extracto, proteína hidrolizada, destilado o cualquier producto del tostado, calentado o enzimólisis, que contiene constituyentes aromáticos derivados de una especia, fruta o jugo, vegetal, levadura, hierba, corteza, rama, raíz, hojas o similares, carne, productos del mar, pollo, huevos, lácteos o fermentados, los cuales puedan funcionar en alimentos como saborizante más bien que como aporte nutricional". Los sabores artificiales son los hechos por componentes que no están dentro de esta anterior definición.



Un sabor de buena calidad, se obtiene con un buen balance de ingredientes. Lo importante por tanto, es poder seleccionar adecuadamente su aditivo para saborizar su producción. Un sabor o aroma no debe ser analizado por su "precio", sino por lo que se obtiene en planta y por los rendimientos (costo, dosis).

Es importante la sensación de "naturalidad" del aroma y que las pruebas se realicen en condiciones estándar, pero teniendo sumo cuidado con el balance de la receta o fórmula (regular acidez, dulzor, textura, color).

Reclame de su proveedor de sabores, el asesoramiento necesario para sus desarrollos o para mejorar el producto que ya tiene en producción.



Las primeras sustancias aromáticas eran muy rudimentarias y se obtenían de forma simple