

## ANEXO I

## FUNÇÕES TECNOLÓGICAS DOS ADITIVOS ALIMENTARES

<b>Funções tecnológicas</b>	<b>Definições</b>
Acidulante	Substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos.
Agente carreador	Substância utilizada para dissolver, diluir, dispersar ou modificar fisicamente outros aditivos ou nutrientes do alimento sem alterar sua função, com vistas a facilitar o manuseio, aplicação ou uso destes no alimento.
Agente de firmeza	Substância que torna ou mantém os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interage com agentes gelificantes para produzir ou fortalecer um gel.
Agente de massa	Substância que proporciona o aumento de volume ou da massa dos alimentos, sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento.
Antiespumante	Substância que previne ou reduz a formação de espuma.
Antioxidante	Substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa no alimento.
Antiumectante	Substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão, umas às outras, das partículas individuais.
Aromatizante	Substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar o aroma ou sabor dos alimentos.
Conservante ou conservador	Substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas.
Corante	Substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento.
Edulcorante	Substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento.
Emulsionante ou emulsificante	Substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento.
Espessantes	Substância que aumenta a viscosidade de um alimento.
Espumante	Substância que possibilita a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido.
Estabilizante	Substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.
Estabilizante de cor	Substância que estabiliza, mantém ou intensifica a cor de um alimento.
Fermento químico	Substância ou mistura de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa.
Gelificante	Substância que confere textura através da formação de um gel.
Glaceante	Substância que, quando aplicada na superfície externa de um alimento, confere uma aparência brilhante ou um revestimento protetor.
Melhorador de farinha	Substância que, agregada à farinha, melhora sua qualidade tecnológica para os fins a que se destina.
Realçador de sabor	Substância que ressalta ou realça o sabor ou aroma de um alimento.
Regulador de acidez	Substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos.
Sequestrante	Substância que forma complexos químicos com íons metálicos.
Umectante	Substância que protege os alimentos da perda de umidade em ambiente de baixa umidade relativa ou que facilita a dissolução de uma substância seca em meio aquoso.