

## ANEXO 1: EL AZÚCAR COMO COADYUVANTE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

Uno de los conservantes que se ha venido utilizando en la alimentación durante siglos es el azúcar. Su bajo coste y sus numerosas propiedades le han convertido en un aditivo muy valioso para la actual industria, pese a los demostrados daños que genera en la salud de los consumidores (obesidad, diabetes, daños en el páncreas, aumento de triglicéridos, etc)

Las propiedades del azúcar más valoradas en la industria alimentaria son:

**-Conservante:** al reducir la cantidad de agua disponible en los productos. Las soluciones azucaradas (almíbar) aumenta la presión osmótica y se asegura un menor crecimiento bacteriano.

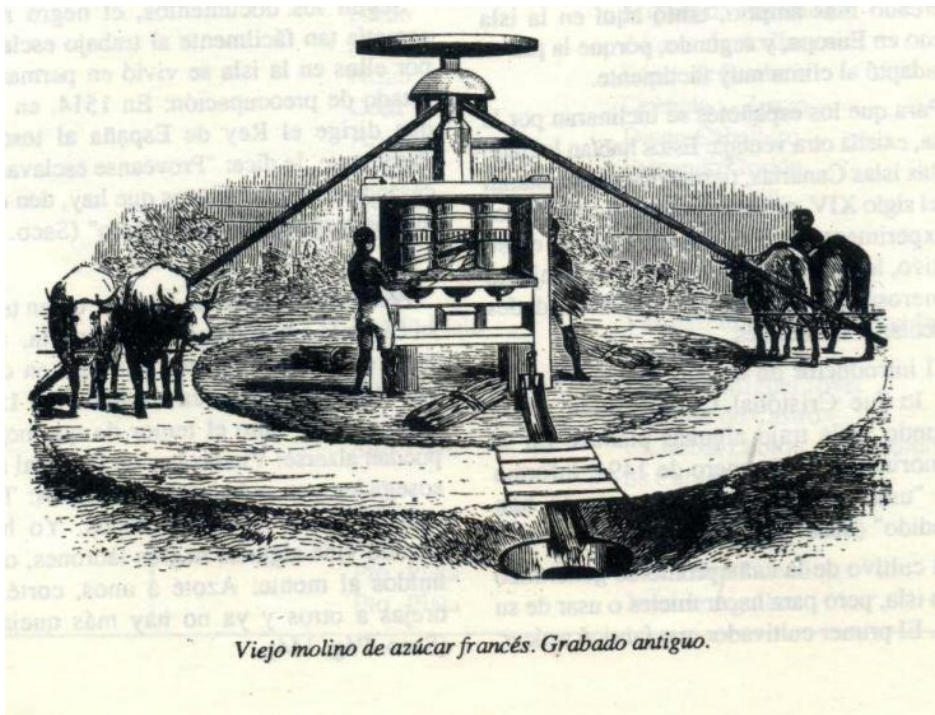
**-Mejora el sabor** de determinados alimentos: Al reducir la acidez, y aumentar el dulzor, nuestro sentido del gusto lo reconoce como un alimento más palatable, con un sabor más agradable.

**-Es un excelente humectante** en pasteles, galletas, panes, haciendo que se resequen menos y duren más tiempo en perfecto estado.

**-Texturizante** para bombones, helados, decoraciones en repostería, etc.

**-Evidencias de adicción:** Existen evidencias que nos llevan a pensar que el azúcar puede ser tan adictivo como ciertas drogas, ya que estimula las mismas áreas cerebrales de recompensa que la cocaína, por ejemplo. (1). A la industria le favorecería enormemente esta adicción, pues se asegurarían clientes fieles a sus productos.

*\*\*Propuesta de actividad: que los alumnos busquen alimentos en los que interviene el azúcar a modo de humectante, conservante, antibacteriano, texturizante.*



(1). Sugar addiction: pushing the drug-sugar analogy to the limit. Adjunto en pdf el estudio.