

¿Qué concluimos?

Cada refresco líquido o en polvo tiene a lo menos 10 aditivos.

Algunos aditivos, al consumirlos en gran cantidad, como el **Amarillo Ocaso o Crepúsculo**, pueden incrementar la prevalencia de **alergias o asma**. Así también, la **Tartrazina** puede generar hiperactividad en niños.

No se recomienda el **consumo indiscriminado** de este tipo de producto.

Prefiera consumir:

- 1° Agua natural.
- 2° Aguas saborizadas naturalmente.
- 3° Con cierta moderación, consuma jugos naturales, de frutas de la estación.



Servicio de Atención al Consumidor - SAC

Correo electrónico:
asesoria@odecu.cl

Teléfonos:
227065044 / 227065045

Dónde estamos
Dirección:
Paseo Bulnes 107 Oficina 43, Santiago, R.M.

Correo electrónico:
odecu@odecu.cl

Teléfonos:
Mesa Central 227065040

Centro de Capacitación al Consumidor
227065047 / 227065048

FONDO CONCURSABLE

para asociaciones de consumidores



NO ES JUGO,
tampoco es natural,
es un
REFRESCO
ARTIFICIAL

- Fruto de la Ley de Sellos, en estos productos se cambiaron algunos componentes para hacerlos cumplir con las normas, pero *¿qué cambió?* En ODECU quisimos conocer la composición de los refrescos líquidos y en polvo. Para eso revisamos el rótulo de 6 marcas del producto en polvo (para un litro) y 9 marcas en la versión líquida en cajitas individuales (200ml).

- Pese a que el 2018 una encuesta registró una baja en el consumo de bebidas azucaradas, ha aumentado el consumo de bebidas rotuladas como néctar.

- Los refrescos en polvo **NO CONTIENEN FRUTAS**, aunque las muestren en coloridas fotos.

¿Qué contienen los refrescos líquidos y en polvo?

SE ENCUENTRAN
HASTA 17 ADITIVOS
EN 9 GRUPOS.

✓ Antiespumante

Función: Evita la formación excesiva de espuma y nata.

Dimetilsiloxano DMS E900: Es un derivado de la silicona, y tiene como función mantener los líquidos sin la formación de espuma.

✓ Colorantes naturales o sintéticos

Función: Dar el color característico de la fruta del sabor del jugo.

- Curcumina extracto de cúrcuma E100i: Natural o sintético. Amarillo brillante al naranja intenso.
- Amarillo Crepúsculo u Ocaso es un colorante (E110): Sintético. Amarillo intenso al naranja brillante. Se obtiene derivado del petróleo.
- Tartrazina E102: Sintético. Amarillo intenso al naranja brillante. Se obtiene derivado del petróleo.
- Betacaroteno E160a: Natural o sintético. Naranja al amarillo.
- Antiocianinas E163: Natural. Azul, violeta, morado, rojo, marrón.

✓ Conservantes/antioxidantes

Función: Evitar que los jugos se vuelvan rancios o se oxiden algunos ingredientes que puedan alterar el sabor de éste.

- Ácido Cítrico: Aditivo natural, se encuentra en verduras y especialmente en frutas cítricas, por eso su nombre.
- Benzoato de sodio o Benzoato sódico E211: Sintético. Se obtiene de manera industrial por reacción de hidróxido de sodio con ácido benzoico.
- Dioctil Sulfosuccinato de Sodio DSS E480: Sintético. Emulsificante y antioxidante, es un producto químico que viene de la reacción de octano con ácido málico.
- Sorbato de potasio E202: Natural o sintético. Es una sal y por ende actúa como conservante.



✓ Vitaminas

- Vitamina A
- Vitamina C
- Vitamina E

✓ Edulcorantes

Función: Dar dulzor sin calorías o bajo valor energético.

- Acesulfamo de Potasio. Artificial. Es un derivado del acetoacético, y es la sal de potasio. Es 160-220 veces más dulce que el azúcar.
- Aspartamo: Artificial. Compuesto por un metil ester de un dipéptido formado por el ácido L - aspártico y L - fenilalanina. Es 180 y 200 veces más dulce que el azúcar.
- Sucralosa: Artificial. Se deriva del azúcar, pero nuestro cuerpo no la digiere. Es entre 500 a 700 veces más dulce que el azúcar.
- Azúcar: natural, pero igual tiene varios procesos para su venta. Sustancia orgánica sólida blanca.
- Stevia o glucósidos de esteviol E960: Natural, es una planta, de ahí se extrae. Es 300 veces más dulce que el azúcar.

✓ Espesantes/estabilizantes/emulsionantes

Función: Modificar la densidad y la textura original.

- Acetato de isobutirato de Sacarosa E444: Sintético. Producto químico que se obtiene por esterificación de sacarosa con anhídrido isobutírico y ácido acético.
- Almidón modificado: Natural, proviene del almidón (arroz, trigo, raíces) y se modifica por diferentes formas, físicas, químicas y enzimáticas.
- Carboximetilcelulosa de sodio E466: Sintético. Producto químico. Es una sal parcial de sodio, proveniente de un éter de carboximetilo de celulosa.
- Goma arábiga E414: Natural. Se obtiene de ciertos árboles de Arabia.
- Goma ester o resina E445: Natural o sintético, es una resina.
- Goma Xantana E415: Sintético. Es un producto de la fermentación de la azúcar del maíz.

✓ Reguladores de la acidez

Función: Evitar la oxidación de algunos componentes.

- Ácido Ascórbico o también denominado vitamina C E300: Puede ser de origen Natural o Sintético. De manera natural se extrae de frutas y vegetales, y de forma sintética por fermentación bacteriana.
- Citrato de potasio E332: Sintético. Es un derivado del ácido cítrico.
- Citrato de sodio E331: Sintético. Es un derivado del ácido cítrico E330.