

## **Aditivos alimentares – Classes funcionais**

1. «**Edulcorantes**»: substâncias utilizadas para conferir um sabor doce aos géneros alimentícios ou utilizadas nos edulcorantes de mesa.
2. «**Corantes**»: substâncias que conferem ou restituem cor a um género alimentício; incluem componentes naturais de géneros alimentícios e substâncias naturais, que normalmente não são consumidos como géneros alimentícios em si mesmos nem utilizados como ingredientes característicos dos géneros alimentícios. Na acepção do presente regulamento, são consideradas corantes as preparações obtidas a partir de géneros alimentícios ou de outros materiais de base naturais comestíveis obtidas por extracção física e/ou química de modo a provocar a extracção selectiva dos pigmentos em relação aos componentes nutritivos ou aromáticos.
3. «**Conservantes**»: substâncias que prolongam o prazo de conservação dos géneros alimentícios protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos e/ou contra o desenvolvimento de microrganismos patogénicos.
4. «**Antioxidantes**»: substâncias que prolongam o prazo de conservação dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação, tal como a rancidez das gorduras e as alterações de cor.
5. «**Agentes de transporte**»: substâncias utilizadas para dissolver, diluir, dispersar ou de outro modo modificar fisicamente um aditivo alimentar, um aroma alimentar, uma enzima alimentar, um nutriente e/ou outra substância adicionada a um género alimentício para efeitos nutricionais ou fisiológicos sem alterar a sua função (e sem que elas próprias exerçam quaisquer efeitos tecnológicos), a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização.
6. «**Acidificantes**»: substâncias que aumentam a acidez dos géneros alimentícios e/ou lhes conferem um sabor acre.
7. «**Reguladores de acidez**»: substâncias que alteram ou controlam a acidez ou a alcalinidade dos géneros alimentícios.
8. «**Antiaglomerantes**»: substâncias que reduzem a tendência das partículas isoladas dos géneros alimentícios para aderirem umas às outras.
9. «**Antiespumas**»: substâncias que impedem ou reduzem a formação de espuma.
10. «**Agentes de volume**»: substâncias que contribuem para dar volume aos géneros alimentícios sem contribuírem significativamente para o seu valor energético disponível.
11. «**Emulsionantes**»: substâncias que tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura homogénea de duas ou mais fases imiscíveis, como óleo e água, nos géneros alimentícios.
12. «**Sais de fusão**»: substâncias que convertem as proteínas contidas no queijo numa forma dispersa, daí resultando uma distribuição homogénea das gorduras e outros componentes.
13. «**Agentes de endurecimento**»: substâncias que tornam ou mantêm firmes ou estaladiços os tecidos dos frutos ou dos produtos hortícolas, ou actuam em conjunto com gelificantes para produzir ou reforçar um gel.
14. «**Intensificadores de sabor**»: substâncias que intensificam o sabor e/ou o cheiro dos géneros alimentícios.
15. «**Espumantes**»: substâncias que tornam possível a dispersão homogénea de uma fase gasosa nos géneros alimentícios líquidos ou sólidos.
16. «**Gelificantes**»: substâncias que dão textura aos géneros alimentícios através da formação de um gel.
17. «**Agentes de revestimento**» (incluindo lubrificantes): substâncias que, quando aplicadas na superfície externa dos géneros alimentícios, lhes conferem uma aparência brilhante ou um revestimento protector.
18. «**Humidificantes**»: substâncias que impedem os géneros alimentícios de secar por contrabalançarem o efeito de uma atmosfera com baixo grau de humidade, ou promovem a dissolução de um pó num meio aquoso.
19. «**Amidos modificados**»: substâncias obtidas através de um ou mais tratamentos químicos de amidos comestíveis, que podem ter sofrido um tratamento físico ou enzimático e podem ser fluidificadas por via ácida ou alcalina ou branqueadas.

20. «**Gases de embalagem**»: gases, com exceção do ar, introduzidos em recipientes antes, durante ou após a colocação dos géneros alimentícios nesses recipientes.
21. «**Propulsores**»: gases, com exceção do ar, que expellem os géneros alimentícios dos recipientes.
22. «**Levedantes químicos**»: substâncias ou combinações de substâncias que libertam gás, aumentando assim o volume das massas ou polmes de farinha.
23. «**Sequestrantes**»: substâncias que formam complexos químicos com iões metálicos.
24. «**Estabilizadores**»: substâncias que tornam possível a manutenção do estado físico-químico dos géneros alimentícios. Os estabilizadores incluem as substâncias que permitem a manutenção de uma dispersão homogénea de duas ou mais substâncias imiscíveis nos géneros alimentícios, as substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor natural dos géneros alimentícios e as substâncias que aumentam a capacidade de aglomeração do género alimentício, incluindo a formação de ligações cruzadas entre proteínas que permitem a aglomeração dos elementos alimentares para a formação de um género alimentício reconstituído.
25. «**Espessantes**»: substâncias que aumentam a viscosidade dos géneros alimentícios.
26. «**Agentes de tratamento da farinha**»: substâncias, com exceção dos emulsionantes, adicionadas à farinha ou à massa para melhorar a qualidade da cozedura.
27. «**Intensificadores de contraste**»: substâncias que, quando aplicadas na superfície externa dos frutos ou dos produtos hortícolas após despigmentação de partes predefinidas (por tratamento laser, por exemplo), ajudam a distinguir essas partes do resto da superfície conferindo cor depois de interagirem com determinados componentes da epiderme.