

# Aditivos Inmundos a los Alimentos

---

Última Actualización: Enero, 2017

Ha llegado a nuestra atención que algunos productores de consumibles, están utilizando aditivos contaminantes en alimentos que son limpios. La siguiente información es una colección recogida por la Iglesia de Dios Eterna en relación con esos productos que contienen o no versiones inmundas de esos aditivos. Tenga presente que no todas las compañías que hacen productos que contienen estos contaminantes han sido contactadas por la IDE. Además, las prácticas de preparación de varias compañías pueden cambiar después de algún tiempo. Por lo tanto, este artículo puede ser actualizado conforme la información esté disponible y recomendamos que usted personalmente haga contacto con la compañía de algún producto del cual tenga alguna duda.

## *Gelatina*

La gelatina es una sustancia transparente, sin color, sin sabor, derivada del colágeno dentro de la piel del animal y de los huesos. También puede ser producida de fuentes vegetales. Las fuentes más comunes de gelatina son el puerco y ganado porcino que son las más ampliamente utilizadas.

La gelatina es comúnmente utilizada para hacer cápsulas para las farmacéuticas y suplementos nutricionales y como un agente gelificante en algunos alimentos. Los alimentos que generalmente usan gelatina son el yogurt, bombones (secos o blandos), bocadillos de fruta gomosos, dulces de gomitas, algunas cremas amargas y alimentos mexicanos pre-hechos refrigerados o congelados, como los taquitos, flautas, mini tacos y burritos. Algunos productos que pudieran ser pasados por alto y contienen gelatina son los bombones pequeños que se encuentran en tazas de chocolate caliente, Lucky Charms y cereales parecidos. La gelatina también se encuentra en los Mini Wheats Escarchados y cereales similares, así como salsas de espinaca y alcachofa en frasco.

Cuando examinamos la lista de ingredientes de los alimentos empaquetados, hemos encontrado que si la gelatina utilizada en el producto NO proviene de cerdos, generalmente lo hacen saber. Algunos ejemplos de gelatina limpia que se encuentra impresa en los paquetes de alimentos son:

- Gelatina (bovina)
- Gelatina (de res)
- Gelatina de res
- Gelatina<sup>k</sup>
- Gelatina (de fuentes vegetales)

Algunos productos pueden declarar que el producto está libre de agentes contaminantes al utilizar alguno de los siguientes símbolos:



Mientras que algunas compañías van a declarar que la gelatina que ellos utilizan es considerada como kosher. Existen algunos productos que simplemente enlistan a la gelatina como un ingrediente, pero que no viene del cerdo. La siguiente es una lista de compañías cuyos productos alimenticios contienen gelatina, pero NO proviene del cerdo. Tenga en cuenta que sus productos de gelatina puedan cambiar. Le sugerimos que contacte a la manufacturera directamente si tiene alguna duda.

- Heinz
- Delimex

La siguiente es una lista de algunas compañías y productos que SI contienen gelatina de puerco. Tenga en cuenta que sus fuentes de gelatina pueden cambiar. Le sugerimos que contacte a la manufacturera directamente si tiene alguna duda:

- Campfire marshmallows (Bombones)
- Lucky Charms
- Frosted Mini Wheats
- Don Miguel

Hemos encontrado un patrón general que si la gelatina usada en las manufactureras de alimentos viene de los cerdos, este producto no va a establecer la fuente de este ingrediente. Sin embargo, esta no es la regla. Si hay un producto en particular del cual tenga alguna preocupación que no establezca la fuente de la gelatina, le sugerimos que contacte a la compañía para obtener esta información.

### ***L-Cisteína***

L-Cisteína es usada como una ayuda de proceso para muchos bienes cocinados. La mayoría de L-Cisteína, fue alguna vez obtenida industrialmente por hidrólisis del cabello humano, pero en recientes años, 80% está producida por las plumas de pato. Debido a las restricciones de mercadeo con kosher y halal, es ahora posible obtenerlo de los vegetales o ser producido sintéticamente aunque a mayor precio. Fermentación a base de vegetales o producido sintéticamente hacen aproximadamente el 10% del uso en el mercado actual. Mientras que la

mayoría de productos que usan este ingrediente son limpios, por favor contacte al fabricante del producto si tiene alguna duda.

### ***La Cochinilla, El Carmín, La Laca***

Este animalito de la cochinilla es un insecto pequeño e inmundo del cual el color rojo para teñir y del cual se deriva el carmín. El carmín es hecho tallando los torsos del insecto y se combinan con otros varios ingredientes. Este colorante puede aparecer en productos como rojo, morado y algunas veces azul. Es utilizado para la ropa y algunos alimentos. La FDA (Food and Drug Administration- Administración de Drogas y Alimentos), pasó regulaciones que requieren que los productos de cochinilla, carmín o el cactus cacti –el piojo del nopal-, sean enlistados por nombre en las etiquetas. Sin embargo, también puede aparecer como E120.

Otra sustancia obtenida de la cochinilla es conocida como goma de laca o laca. Es utilizada en ceras para algunos frutos cítricos, manzanas y peras. Sin embargo, la laca es producida por las secreciones del insecto y no incluye partes del insecto mismo. Las secreciones de la cochinilla “laca – resina” vienen de sus glándulas y están dentro de un árbol huésped. La resina es recogida, machacada, cernida, lavada y purificada dentro del grado del alimento como goma de laca. Es nuestro juicio que comer esta laca no viola las instrucciones de Dios de Levíticos 11. Las secreciones no incluyen en realidad ninguna parte del insecto. Esto está eslabonado con las secreciones de las abejas: la miel. Aunque las abejas son inmundas, la miel que ellas producen es limpia como alimento.

### ***Glicerol***

El glicerol puede aparecer en algunos alimentos y bebidas. Materiales crudos usados para hacer glicerol incluyen: grasas de animal, tales como el sebo de res y aceites vegetales tales como la soya y el coco. También puede ser un subproducto del biodiesel. En algunos casos es derivado del puerco. No existe ningún requerimiento de la FDA para establecer la fuente del glicerol en ningún producto en particular. Por favor consulte al fabricante del producto si tiene alguna duda.

### ***Castóreo***

El castóreo es el exudado de los sacos de babera de los castores maduros de Norte América, así como del castor europeo. Es una secreción amarillenta de los sacos de babera en combinación con la orina del castor que utilizan éstos para demarcar su territorio. En los Estados Unidos, estos sacos son usados en pocos productos para alimentos y muy seguidos referidos simplemente como “sabores naturales”. Aún así, su uso no es común y puede ser encontrado en alimentos y bebidas con sabores de vainilla, frambuesa o fresa.

Aunque nosotros recomendamos que contacten a los fabricantes de productos con los cuales tengan dudas, no esperen que les proporcionen respuestas directas. Después de todo, admitir que usan los sacos localizados cerca del ano de los castores en productos alimenticios, podría producir un daño considerable a sus ventas. El grupo de Recursos Vegetarianos contactó a cinco fabricantes de saborizantes de vainilla para preguntarles si ellos utilizaban castóreo. Los cinco fabricantes respondieron que no, que el castóreo ya no se utiliza en la actualidad en cualquier forma de vainilla para uso humano. Sin embargo, existe un uso estimado de 300 libras (150 kilos) usado anualmente en los Estados Unidos. Mientras que esto pudiera ser relativamente una pequeña cantidad, alguien, en alguna parte de América está poniendo este producto en sus alimentos.

## ***Enzimas***

Las enzimas son utilizadas como agentes coagulantes en las tinas de queso para facilitar la separación del requesón (cuajada) y el suero. El proceso de convertir la leche en queso es dependiente del uso de las enzimas y su uso está incluido en todas las formas de queso e incluye el polvo de queso para sazonar. Además, todos los panes con sabor a queso, bocadillos y galletas saladas contienen estas enzimas. Mientras algunos productos utilizan cuajo microbiano derivado del crecimiento de cultivos puros de bacteria o moho, otros utilizan cuajo de ternera (bovino), cabrito, cordero o puerco (porcino).

Abajo hay una lista de compañías que hemos contactado y su respuesta al uso de enzimas en sus productos de queso.

- Don Miguel usa enzimas de hongo microbiano que no contienen enzimas de origen animal.
- Kraft usa un hongo, bacterias de vaca, oveja o cabra como fuente de sus enzimas.
- Tillamook usa microbiano, vegetal o el cuajo tradicional bovino (vacas).
- Schreiber Food/ Albertsons utiliza enzimas de base microbiana y cuajo de ternero bovino.
- Organic Valley usa enzimas microbianas derivadas de un hongo o una enzima lipasa derivada del ternero bovino (proveniente del páncreas), cabrito o cordero.
- Nabisco utiliza cuajo microbiano el cual es derivado de un crecimiento de cultivos puros de bacteria o moho y de fuentes animales. Aunque no todos, algunas de estas fuentes son de puerco. Por favor vea todas las notaciones para más información.
- Frito Lay SI utiliza enzimas de puerco en algunas de sus quesos sazonadores. Para una lista de productos que ellos producen y NO utilizan productos porcinos, por favor visite la siguiente página de internet: [http://www.fritolay.com/special-dietary-needs/us-products-made-without-pork-\(porcine\)-enzymes.htm](http://www.fritolay.com/special-dietary-needs/us-products-made-without-pork-(porcine)-enzymes.htm)
- Sunshine/Kellogg no ha respondido a nuestras preguntas respecto al uso de enzimas.
- Keebler usa enzimas que no son de base animal.
- Boulder Canyon Natural Foods usa enzimas microbianas (de base no animal).
- Saputo Cheeses no usa porcinos.

Abajo está una carta de Nabisco concerniente al uso de enzimas en sus productos de queso.

“El CUAJO es un complejo (o grupo) de enzimas producidas en cualquier estómago de mamífero para digerir la leche de la madre y es muchas veces usado en la producción de queso. El cuajo contiene muchas enzimas que coagulan la leche que causan la separación de sólidos (requesón) y líquidos (suero). El cuajo es una fuente-animal.

### **QUIMOSINA/RENINA**

La enzima activa en el CUAJO es llamada quimosina o renina.

QUIMOSINA (renina) puede ser obtenida del CUAJO, una fuente animal, pero también puede ser obtenida de muchas otras fuentes microbianas o vegetales.

También hay otras importantes enzimas en el CUAJO, tales como la pepsina y la lipasa

## LIPASA

Es una enzima de fuente animal la cual desarrolla el sabor en los quesos medianos y añejos. Si la palabra “lipasa” aparece entre la lista de ingredientes de un producto Kraft, entonces, este será de origen animal.

## ENZIMA MICROBIANA

Es una enzima producida por un cultivo puro de microorganismos (tales como mohos y levadura) Existen muchas fuentes de enzimas que van desde las plantas, hongos y fuentes microbianas que pueden substituir el cuajo animal y son apropiadas para el consumo para los vegetarianos.

## FUERTES Y EXTRA FUERTES QUESOS CHEDDAR

Contienen enzimas derivadas de los animales tales como terneros, cabritos y corderos. Estas enzimas ayudan al desarrollo del sabor y textura. La enzima utilizada NO es de puerco. El proceso de convertir la leche a queso es dependiente de la coagulación, a través del uso de esta enzima. Nuestras enzimas son compradas de un proveedor acreditado.

ROMANO RALLADO. Nuestros quesos Romano Rallado contienen una enzima la cual es de fuente animal.

KRAFT NATURAL SWISS & KRAFT GRATED PARMESAN – Kraft Natural Swiss y Kraft Grated Parmesan utilizan cuajo microbiano el cual NO están hechos con enzimas que son extraídas de tejido animal –el parmesano rallado puede contener lipasa (de fuente animal). Por favor revise la lista de ingredientes en los productos empaquetados.

## KRAFT SINGLES

Nosotros usamos enzimas para la elaboración del queso, para hacer nuestro queso de la leche. Los ingredientes de la leche están enlistados en los ingredientes de nuestros paquetes.

Estas enzimas provienen de recursos tanto microbianos así como animal. Las fuentes animales son vacas, ovejas y cabras.

## VELVETA

Las enzimas en la barra de velveta, pueden venir de dos fuentes, (1) aisladas de la fermentación microbiana y (2) aislado de fuentes de animal (vacas, cordero, cabra, pero no de puerco).

## DELI DELUXE

Las enzimas del queso deli deluxe, pueden venir de dos fuentes (1) aisladas de la fermentación microbiana y (2) aislado de fuentes de animal (vacas, cordero, cabra, pero no de puerco).

Kim McMiller

Director Asociado, Relaciones de Consumo

(1/20/2012)