

Agricultura recomienda el uso del zumo de limón como acidulante

El consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, destacó ayer “las grandes ventajas diferenciales” del uso del ácido cítrico natural procedente de concentrado de limón como aditivo para mejorar la acidez de los productos transformados procedentes de productos agrarios básicos en sustitución del ácido cítrico de síntesis.

Durante la presentación de dos informes sobre la utilización y costes del ácido cítrico natural a las entidades profesionales Ailimpo, Asocithader, Fecoam, Proexport, Hortiberia, el Centro Tecnológico de la Conserva y Alimentación, y la Agrupación de Conserveros, Cerdá animó a las empresas transformadoras de la Región a “impulsar la incorporación de zumo de limón natural concentrado como acidulante natural en los procesos productivos”, ya que supone, explicó, “una gran diferenciación” respecto a los productos de síntesis que se usan en la actualidad.

La utilización de zumo de limón, además de ser un componente natural, supone una mejora sustancial de las características organolépticas de los productos y realza el sabor y aroma de los elaborados. Asimismo, el uso de zumo de limón en sustitución del ácido cítrico de síntesis tan sólo encarecería el coste para las empresas en producto terminado entre un 0,1 y 0,7%, “un porcentaje que podría reducirse debido a que la tendencia actual es a subir el coste del ácido cítrico y a la reducción del de concentrado de limón”, subrayó Cerdá.