

## Murcia

# La Consejería de Agricultura recomienda el uso de zumo de limón como acidulante natural

**El uso de zumo de limón en sustitución del ácido cítrico de síntesis encarecería el coste para las empresas entre un 0,1 y 0,7%**

MURCIA, 10 Ene. (EUROPA PRESS) -

El consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, destacó hoy, en rueda de prensa, "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, el responsable de la Consejería 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 Cerdá, "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. Así, la alcachofa, pimiento, melocotones y otras frutas en almibares, y los zumos en sus distintas variedades, son los productos más susceptibles de poder ser procesados con concentrado de limón, tal y como revelan sendos trabajos.

La acidificación con este aditivo natural permite también a los transformados mantener su carácter de producto natural, y conservar sus características conservantes, antioxidantes y potenciadoras de sabor frente a otros aditivos. Además, añade al elaborado otros componentes de valor nutricional como es la vitamina C o aminoácidos.

### DEMANDA DEL CONCENTRADO DE LIMÓN.

Asimismo, según se desprende de estos estudios, 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 por ciento, "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 el consejero.

A juicio de Cerdá, el uso del concentrado de este fruto en los procesos de transformación de los productos "es un aliciente ante la fuerte competencia a la que se ve sometido el limón español". De esta forma, cada vez es mayor el número de empresas transformadoras europeas que están demandando tanto concentrado de limón para acidificar productos, como preparados en los que la acidificación se haya realizado

con este aditivo natural.

Ambos estudios ponen de manifiesto que gran parte de las empresas ven muy adecuado el poder utilizar el zumo de limón, porque da valor a su producto y no hay problemas para su uso. En algunos casos incluso puede ayudar a racionalizar y dar seguridad a los procesos de forma similar a como se hace con glucosa líquida en vez de azúcar en grano como edulcorante en determinados productos.

© 2008 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.