



El ácido cítrico (E 330) es uno de los aditivos artificiales más utilizados en la industria de alimentación y bebidas como acidulante o regulador del PH. Por otra parte, el ácido cítrico natural es uno de los principales componentes del limón por lo que **el uso de zumo de limón se plantea como una alternativa válida, natural y sana a la utilización del E 330.**

Se trata por tanto de una propuesta para sustituir el uso de un aditivo artificial obtenido por síntesis química y sustituirlo por un aditivo 100% natural como es el zumo de limón cuyas propiedades nutritivas y saludables están ampliamente contrastadas, dando respuesta a las demandas de los consumidores por disponer de productos sanos y saludables. Conviene recordar que, además de los altos niveles de vitamina C, los limones contienen un gran número de nutrientes como ácido cítrico (*natural*), ácido ascórbico, minerales y flavonoides y que recientemente, la investigación de los componentes químicos naturales de los limones, ha revelado que las propiedades beneficiosas del limón también se deben precisamente a los flavonoides (flavona hesperidina y flavona diosmina) por lo que su aprovechamiento industrial en el campo agroalimentario y farmacológico tiene un potencial de desarrollo muy considerable

Las industrias transformadoras asociadas a AILIMPO disponen de la experiencia y tecnología para producir zumo de limón clarificado. Además es importante destacar que AIJN, la Asociación Europea de fabricantes de zumos y néctares apoya de forma unánime la utilización de zumo de limón como acidulante en zumos y néctares de frutas.

España, tercer país productor de limón a nivel mundial y primero a nivel europeo con una producción en torno al millón de toneladas y con una industrialización media de más de 200.000 toneladas anuales, debe promover esta sustitución que abre unas posibilidades de mercado extraordinarias para nuestro zumo de limón, posibilidades que conllevan la revalorización no sólo del producto final sino también de la materia prima, repercutiendo por tanto los beneficios en el conjunto del sector del limón (producción, comercialización y transformación).

Además de su empleo en zumo de frutas y néctares puede utilizarse en otros productos de alimentación como conservas vegetales, confituras, jaleas, mermeladas...

