

Sorbatos en ciruelas desecadas rehidratadas

El Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, que transpone la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero, dispone en su anexo III que los “albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos desecados” pueden llevar una cantidad adicionada máxima de 1000 mg/kg de sorbatos.

En visitas de control oficial se ha detectado el uso de este aditivo (en concreto el sorbato potásico, E 202) como conservante en la hidratación de la ciruela desecada con hueso. La materia prima es ciruela desecada con una humedad de entrada < 23% y, durante el procesado, la misma sufre una hidratación-sorbatación, obteniendo un producto final que tiene una humedad $\leq 37\%$ y una cantidad de aditivo ≤ 1000 mg/kg, y que se comercializa como “fruta desecada”.

Al no existir norma de calidad que regule la cantidad de humedad máxima que pueden tener las ciruelas pasas, no podemos decidir si el producto final se puede considerar desecado o desecado rehidratado. En cualquiera de los dos casos, la presencia de sorbatos cumple lo dispuesto en el Real Decreto 142/2002, puesto que tenemos las siguientes opciones:

- a) Considerar que el producto sigue siendo desecado a pesar del ligero proceso de rehidratación parcial que ha sufrido: cantidad máxima permitida de sorbatos 1000 mg/kg.
- b) Considerar que el producto ha pasado a ser desecado rehidratado: pueden encontrarse sorbatos debido al efecto de transferencia puesto que el producto desecado sí que puede llevarlos.

La cuestión sería hallar la cantidad máxima que nos podríamos encontrar siguiendo la proporción de humedad del producto inicial y final. En este caso en concreto que partimos de una humedad inicial del 23% y obtenemos una humedad final del 37%, la regla de proporcionalidad sería la siguiente: 1 kg de producto con el 23% de humedad (770 g de producto seco y 230 g de agua) equivale a 1,222 Kg de producto con el 37% de humedad (770 g de producto seco y 452 g de agua). Por tanto, estableciendo la proporción de $1000 \times 1/1,222$ tendríamos un contenido máximo de sorbatos de 818 mg/kg.

Se acepta, por tanto, la opción a (considerar que el producto sigue siendo desecado a pesar del ligero proceso de rehidratación parcial que ha sufrido) como válida, en cuyo caso la cantidad máxima permitida de sorbatos en el producto final sería de 1000 mg/kg.