

## **¿Cuáles son los principales ingredientes de los refrescos?**

Los refrescos contienen básicamente agua, en un 85 a 95 %, la cual debe estar libre de material orgánico, o altos niveles de sales minerales. Adicionalmente, se le realiza un tratamiento de purificación. Para el sabor dulce, se agrega un edulcorante calórico de un 7 a 12% dependiendo del producto. Este edulcorante puede ser sacarosa (azúcar de mesa) o jarabe de maíz alto en fructosa, que se obtiene de la hidrólisis (división) del almidón. Esto provee fructosa, como la que contiene el azúcar de mesa y las frutas. La fructosa es un edulcorante muy dulce (1.5 veces más dulce que el azúcar de mesa). En las bebidas sin calorías se le agrega aspartame, sucralosa o stevia como edulcorante no calórico. El gas de los refrescos es dióxido de carbono, el cual se encuentra normalmente en la naturaleza y le aporta a la bebida el sabor burbujeante. El ácido fosfórico se complementa muy bien con el sabor de refrescos con cola. Este compuesto se encuentra también en uvas y limas. El ácido málico que se encuentra en las manzanas, se le agrega a los refrescos de sabor. El extracto de sabor utilizado depende del tipo de bebida.

### **REFERENCIAS**

Redondo m, Gómez-Martínez S, Marcos A. Sensory attributes of soft drinks and their influence on consumers' preferences. 2014. Food Fun. 5:1686-1694.

Steen DP, Ashurst PR. Carbonated Soft Drinks: Formulation and Manufacture. Oxford: Blackwell publishing, 2006.