

Bromato de potasio: su uso está prohibido en panadería.

El *Bromato de Potasio* es un oxidante que actúa sobre el gluten y que forma parte de los mejoradores empleados en panadería. Siempre han existido *problemas* de seguridad relacionados con el bromato de potasio.

Un problema importante es su **toxicidad**: su ingesta excedida lleva a tener náuseas, dolores gástricos, depresión nerviosa central y posibles afecciones renales. Se han reportado casos de envenenamiento accidental y, algunas veces, estos han terminado en muertes.

El problema más serio, es que ha sido demostrado que el bromato de potasio es **cancerígeno**. Varios tipos de estudios han confirmado esta teoría, algunos de los cuales han trabajado en ratas macho y hembra, suministrándoles bromato de potasio en el agua que bebían. En todos los casos se concluyó que se incrementa la incidencia de carcinomas renales.

Debido a estos y otros inconvenientes el **BROMATO DE POTASIO ESTA PROHIBIDO POR EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, según Art: 6 inciso 7.**

Los agentes oxidantes más comunes que se emplean como sustituto del Bromato de Potasio son el Acido Ascórbico y la Azodicarbonamida. Ambos, combinados con enzimas, emulsionantes y otros compuestos, constituyen la base para un buen sustituto del bromato. Se debe encontrar la correcta combinación entre estos aditivos, de acuerdo a la harina empleada y al proceso de elaboración en particular para reemplazar el bromato. Desde que se prohibió el uso del bromato la industria se ha esforzado por encontrar sustitutos y además para detectar , tanto en harinas como en pan, el uso indebido del mismo.

Fuente: Curso Auxiliar de Panadería
Dpto de Cereales –ISETA

Para más información: cereales.iseta@internueve.com.ar
www.iseta.edu.ar
Tel.: 02317-430388
H.Yrigoyen 931 – 9 de Julio