



## COMUNICADO N° 058-2008-ITP/SANIPES

## USO DE DIÓXIDO DE TITANIO EN PRODUCTOS PESQUEROS

- En vista de que algunos productores solicitan autorización para el uso de Dióxido de Titanio como blanqueador de desmenuzado de anchoveta en conserva, y considerando que su uso puede mejorar las características de dicho producto, haciéndolo más accesible al comercio de alimentos para consumo humano directo,
- Considerando que el Dióxido de Titanio es un aditivo permitido por la UE, Codex y FDA para su aplicación en alimentos vegetales y cármicos, incluyendo algunos de origen pesquero, tales como surimi y productos derivados.
- Que, de experiencias en el ITP, se ha comprobado que la aplicación de Dióxido de Titanio en pulpas de pescado, en cantidades apropiadas, permite una mejora de color. Sin embargo, es importante considerar que, elevadas cantidades y la forma de uso de este aditivo pueden alterar desfavorablemente la textura, olor y sabor, impactando inclusive la apariencia debido a la presencia de manchas por problemas de solubilidad\* en el alimento.

De lo expuesto, se establece que:

- En productos pesqueros tales como desmenuzado y pulpa de anchoveta en conserva, la cantidad utilizada no debe sobrepasar el nivel de 0,25 % respecto al peso de pescado envasado.
- La adición del compuesto debe ser declarada en la etiqueta. Cantidades mayores a la establecida constituyen una adulteración del alimento y causal de rechazo.

\* La dispersión de este blanqueador requiere de vehículos tales como aceite vegetal, propilenglicol, almibares u otros espesantes (Gerdes, 2004; Vaughn, 2006)



**Mg. Sc. Ing. María Estela Ayala G.**  
Director (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera  
SANIPES – ITP



**Ing. Juan Manuel Neira Granda**  
Director Ejecutivo  
ITP

Apruébese y publíquese

Callao, 23 de Diciembre 2008