

MERCOSUR\GMC\RES N° 84/93

**DEFINICION DE FUNCIONES DE
COADYUVANTES DE TECNOLOGIA**

VISTO : El Art .13 del Tratado de Asunción, el Art .10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, y la Recomendación N° 62/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO :

Que los Estados Partes acordaron definiciones para diferentes funciones de Coadyuvantes de Tecnología .

Que tal acuerdo resulta conveniente a los efectos de facilitar el comercio intra y extra MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE :**

Art 1-Aprobar las definiciones de funciones de Coadyuvantes de Tecnología que figuran como Anexo a la presente Resolución.

Art 2-Los organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Común los textos correspondientes a través de la Secretaria Administrativa.

DEFINICION DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

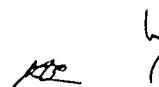
CATALIZADORES- Sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.

FERMENTOS BIOLÓGICOS- Levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.

AGENTES DE CLARIFICACION/FILTRACION- Sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.

AGENTES DE COAGULACION- Sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.

AGENTES DE CONTROL DE MICROORGANISMOS- Sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.



AGENTES DE FLOCULACION- Sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.

AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACION DE ENZIMAS- Sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.

AGENTES DE LAVADO Y/O PELADO- Sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o el pelado.

AGENTES DE ENFRIAMIENTO/CONGELAMIENTO POR CONTACTO- Sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.

AGENTES DESGOMANTES- Sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucilagos.

ENZIMAS O PREPARACIONES ENZIMATICAS- Sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.

GASES PROPELENTES, GASES PARA EMBALAJES- Gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases.

LUBRICANTES, AGENTES DESMOLDANTES, ANTIADHERENTES, AUXILIARES DE MOLDEO- Sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.

NUTRIENTES PARA FERMENTOS BIOLÓGICOS- Sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.

RESINAS DE INTERCAMBIO IONICO, MEMBRANAS Y TAMICES MOLECULARES- Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.

SOLVENTES DE EXTRACCION Y PROCESAMIENTO- Sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

AGENTES DE INHIBICION ENZIMATICA ANTES DE LA ETAPA DE BLANQUEO- Sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.

DETERGENTES- Sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

Handwritten marks:
Left side: A vertical stack of three circles with horizontal lines through them, resembling a stylized 'P' or 'D'.
Middle: A signature 'asa' and a checkmark-like mark.
Right side: A signature 'AF' and a lightning bolt symbol.