

Al vostre servei l'hoteleria, en català

Full lingüístic de periodicitat bimestral elaborat pel Centre de Normalització Lingüística de l'Àrea de Reus Miquel Ventura per fomentar l'ús del català en el sector hotelier i de restauració.

71

Març
de 2017



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

CNL DE L'ÀREA DE REUS
MIQUEL VENTURA
C. de l'Àliga de Reus, 1
43205 Reus

Un bon servei

Per oferir un bon servei i de qualitat, per aconseguir proximitat i, en conseqüència, la satisfacció del consumidor, per fidelitzar la clientela... connectar-te al català és imprescindible.

Anima't a aprendre català i anima també els teus treballadors! Segur que hi ha un curs a la vostra mida! Les inscripcions als cursos de Reus seran del 29 al 31 de març.

Tota la informació a www.cpnl.cat/reus.

CATALÀ A LA CARTA

Additius alimentaris

Més o menys saludables, molts aliments envasats contenen una sèrie d'additius alimentaris. Aquests additius tenen un propòsit tècnic específic i es classifiquen segons la funció que fan.

Hi ha **antioxidants** com l'**àcid ascòrbic** i **conservants** com el **nitrat de sodi**. D'altra banda, hi ha additius que mantenen o modifiquen l'estructura i la consistència dels aliments. En aquest grup es classifiquen els **emulsionants**, com la **lecitina**; els **estabilitzadors** (*estabilizantes* en castellà), com la **goma de garrofí** (*goma garrofín* en castellà) i els **alginats**; **espessidors** (*espesantes* en castellà) com la **hidroxipropilmetilcel·lulosa** i en darrer lloc els **gelificants** com la **pectina** o el **carragen** (*carragenano* en castellà).

Entre els additius més habituals també trobem **edulcorants** com l'**aspartam**, **potenciadors de gust** com el **glutamat de monosodi**, **antiaglomerants** com el **silicat de calci** i **colorants** com l'**àcid carmínic** o la **curcumina**.

Per acabar, els **agents glaçadors** o **de recobriment** (*de glaseado* o *de recubrimiento* en castellà) donen als aliments un aspecte brillant. Els més corrents són la **cera d'abelles**, la **cera de carnauba** i els **àcids grassos**.

Per a més informació, consulta el [Lèxic d'additius alimentaris](#).

Podeu consultar tots els números d'*Al vostre servei* a
www.cpnl.cat/xarxa/cnlreus/publicacions.html
Tel. 977 128 861 – assessoramentreus@cpnl.cat