

VAINILLA PURA vs artificial



Que no le den gato por liebre!

B Flores.- Tiempo de lectura: 3 min

Tanto en México como en E.U.A. existe una norma para Identificar y definir que es el extracto de vainilla. Para cumplir la norma, en E.U.A. un Cuarto (Qt = 946mL)) de vainilla debe contener al menos:

- 1) 13,35% de extractos de vaina de vainilla (10 onzas de sólidos sin humedad),
- 2) 35% de ALCOHOL ya sea de grano ó de caña de azúcar
- 3) el resto de agua destilada.

En México, la vainilla la define en la NOM-139-SCFI-1999

La describe como un “Líquido color ámbar de olor y sabor característicos, derivado de vainas de vainilla, *alcohol* y agua, el cual puede o no contener glicerina, propileno glicol, azúcar (incluye azúcar invertido), dextrosa, jarabe de maíz (incluye jarabe de maíz deshidratado). La concentración del alcohol etílico no debe ser

menor del 35% v/v y debe tener una unidad de concentración de vainilla.”

Para el extracto PURO, no se incluye es: el azúcar, el jarabe de maíz (glucosa), el color caramelo o alcohol ó cualquier otro aditivo. Para la venta si.

El alcohol de grano es el alcohol más utilizado en la vainilla, pero también se utiliza alcohol de caña de azúcar. Si la calidad no es buena se utilizan tanto el azúcar o el jarabe de maíz para enmascarar las notas ásperas del alcohol o para hacer que el extracto huelga y tenga mejor sabor.

Si tiene problemas con el gluten o los azúcares, consulte con la empresa fabricante. La vainilla de buena calidad generalmente está elaborada con alcohol de caña de azúcar y no contiene azúcares ni aditivos adicionales. Por lo tanto suelen no contener: gluten, azúcar ni transgénicos.



La Barata = La vainilla de IMITACION:

En la misma NOM, se definen:

Saborizante natural de vainilla

“Es el líquido color ámbar hecho con vainas de vainilla que contiene MENOS del 35% v/v de alcohol etílico y una concentración MENOR de 0,11 g de vainillina en 100 ml de extracto” (11% vs 13.5% para ser vainilla Pura.

Saborizante natural concentrado de vainilla

“Es el líquido color ámbar hecho con vainas de vainilla que contiene MENOS del 35% v/v de alcohol etílico y una concentración MAYOR de 0,11 g de vainillina en 100 ml de extracto.

Saborizante artificial a vainilla (Imitación)

“Es una mezcla hecha de sustancias sintéticas que imitan el olor y sabor de la vainilla, las cuales no son extraídas de las vainas de la vainilla.

La vainilla de imitación es vainillina artificial elaborada en un laboratorio.

Si el producto es TRANSPARENTE (Clear vanilla), se trata de vainillina 100% artificial.

Si es color caramelo, ha sido teñido con color caramelo (que también contiene azúcar) u otros tintes.

En E.U.A. las vainillas de imitación vendidas en supermercados son seguras. En México, no todas.

Están hechos de vainillina artificial y algunos contienen un 2% de alcohol como CONSERVADOR. Por lo general, contienen más ingredientes añadidos como el azúcar, propilenglicol, jarabe de maíz y otros aditivos que pueden considerarse cancerígenos en los E.U.A.

Mucho MENOS del 1% de los llamados extractos o esencias de vainilla que se venden en México, el Caribe y el resto de América son extracto o sabor puro de vainilla.

Al día de hoy 25 de junio 2024, en México 3.785 Litros de vainillina artificial se vende al público en unos MXN\$100.00 pesos. Unos MXN\$2.58 pesos 100mL. Sin embargo, la vainilla pura se vende en aprox MXN\$100 los mismos 100mL. Es decir el extracto de vainilla PURA se vende aproximadamente 38.91 VECES MAS CARO.

No existen leyes de etiquetado en muchos países de América Latina, y aquellos que las tienen no las hacen cumplir.

La Norma de Identidad de E.U.A. y la NOM de México establecen que los saborizantes (imitación) a vainilla, no puede etiquetarse como extracto debido a la falta de alcohol.

Cuando compre, lea la etiqueta y si es verdadera, decida mejor.