

Las chucherías, ese alimento que tanto gusta a los más pequeños y preocupa a sus mayores

Paula González de la Torre

paulova_gt@hotmail.com

Coautor

Beatriz Colomo Herranz

Tutor

Belén Orgaz Martín

Resumen: Entendemos como golosina o “chuche” un producto de confitería elaborado a partir de materias primas como sacarosa (azúcar de mesa), glucosa, agua y leche (en algunos casos) aromatizado y coloreado mediante el uso de ingredientes naturales y/o aditivos autorizados. Son muchos y muy variados los tipos de golosinas, entre ellos chicles, caramelos duros y gelatinas. Aunque el proceso de obtención presenta partes comunes a los distintos tipos de golosinas, hay variaciones a lo largo de este proceso en función de las características finales del producto que se desee obtener. En este trabajo presentaremos las partes comunes de dicho proceso, para después profundizar en la fabricación de algunos de las golosinas más demandadas por los consumidores: los chicles, los ositos de goma y el chupachups.

Palabras clave: Chuchería. Gominota. Ingredientes. Obtención.

[Investigación Básica](#)
[Comunicación Oral](#)

Recibido: 29 marzo 2011.

Aceptado: 1 abril 2011.