

# **Comparación de las variables fisicoquímicas obtenidas de jugos de naranja con las indicadas por el Código Alimentario Argentino\***

Sanchis, Juan C.<sup>(\*)</sup>; Mantovani, Víctor E.<sup>(\*\*)</sup>

Departamento de Química - Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral - C.C. 530 Ciudad Universitaria (3000) Santa Fe, Argentina

**RESUMEN:** Se ha realizado el análisis de las variables fisicoquímicas en jugos naturales de naranja, obteniéndose valores que difieren de los establecidos por las reglamentaciones vigentes, que impedirían detectar ciertos tipos de adulteraciones. Se indican algunos de los datos conseguidos y se discute la necesidad de reformar el Código Alimentario Argentino con el fin de asegurar el control de la calidad de este producto.

**SUMMARY:** According with the analysis of the physicochemical variables analyzed in natural orange juices, values that differ from those established by the current regulations have been observed. According with these regulations, adulterations are easy to make. In the present scientific circulation, some data brought forward by the project in developing are indicated, and reveal the urgency of reorganizing the Código Alimentario Argentino in order to avoid them.