



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina

Materia:
Nutrición

Lic. Daniela Rodríguez Martínez

Presenta:
Fátima Andrea López Álvarez
3* B

Lugar y fecha
Comitán de Domínguez Chiapas a 16/10/20



Yogures, quesos y leche se les reduce la grasa y azúcar.

Lácteos

Son aquellos alimentos a los que se le han reducido el contenido de uno o más nutrientes como los azúcares, grasas, sodio y calorías.



Bebidas light

Tiene endulzantes artificiales, deben de tomarse con medida, pues los edulcorantes artificiales.



Se suprime al elaborar estos productos es el azúcar, sustituyéndose por fructosa o por edulcorantes artificiales.

Sustitución del azúcar



PRODUCTOS MILAGRO O LIGHT

Sustitución de la grasas

Se utilizan los carbohidratos para sustituir las grasas como los espesantes y estabilizantes.

Se utilizan las proteínas para sustituir las grasas sobre todo en productos congelados no en fritos.

Durante la infancia y la adolescencia no se recomienda el consumo de estos productos, dado que son etapas de pleno crecimiento y formación de los tejidos es necesario que se consuman todos los nutrientes que contienen los alimentos.

Deben de indicar por lo menos la cantidad de energía, de hidratos de carbono y de grasas de los alimentos

Comidas precocinadas



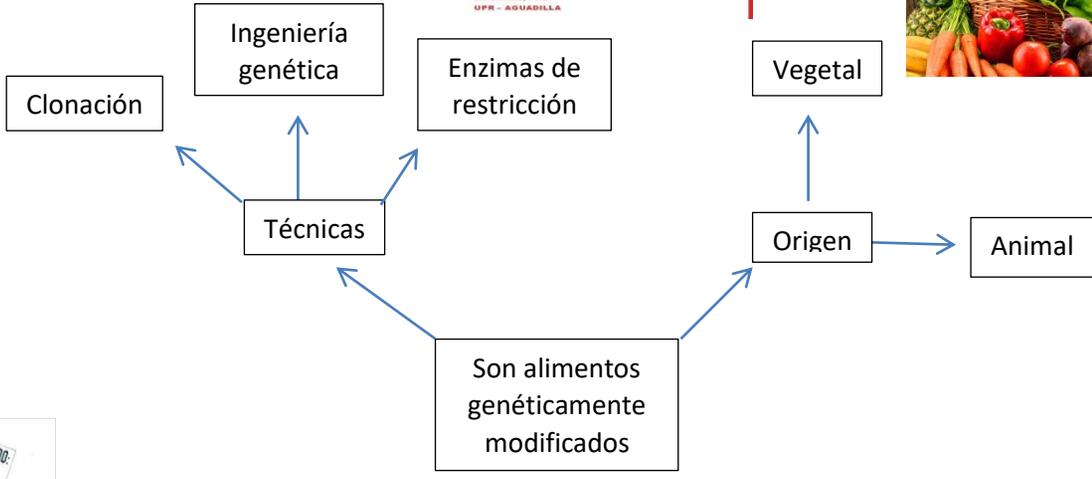
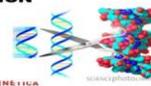
A los alimentos que se le ha eliminado el máximo de calorías sobre todo para sustituir comidas como sopas o cremas.





ENZIMAS DE RESTRICCIÓN

BIOL 3358 - LAB DE GENÉTICA
JA CARRE, PhD
UPR - AGUADILLA



PRODUCTOS TRANSGENICOS

