



# **Universidad del Sureste**

## **Escuela de Medicina**

**Materia:**

**NUTRICION**

**Mapa mental**

**L.N. Daniela Rodríguez Martínez**

**Alumna. Heydi Antonia Coutiño Zea**

**3-“B”**

**Lugar y fecha**

**Comitán de Domínguez Chiapas a 16/10/2020.**

La industria alimentaria pone en el mercado productos como los alimentos "Light", especialmente diseñados para responder a expectativas.

Cuando hablamos de productos light, nos referimos a ellos como productos bajos en calorías.

Qué es

Productos bajos en calorías

## PRODUCTOS LIGHT

Sustitución de la grasa

Algunos alimentos tienen por su propia naturaleza poco contenido en grasas por lo que será muy fácil y atractivo por el fabricante poner la etiqueta de light o bajo grasas.

Sustitución del azúcar

Uno de los componentes que se suprimen al elaborar estos productos es el azúcar, sustituyéndose por fructosa o por otro tipo de edulcorantes artificiales o no, pero sin aporte energético.

Ejemplos

Bebidas light

Chicles y golosinas light

Lácteos

Bollería y galletas light

Comidas precocinadas





Organismos que se ha incorporado material genético otros organismos mediante técnicas de ingeniería genética para producir las características deseadas

Asegurando la cantidad de alimentos

Aumentar la vida útil del alimento



Cultivos más resistentes

Económicos

Conservación

Aprovechamiento

Ventajas



Clasificación

Organismos genéticamente modificados

PRODUCTOS TRANSGENITOS

Que son

Contaminación genética y riesgo de extinción

Conservación

Produce alergias y resistencia a los antibióticos

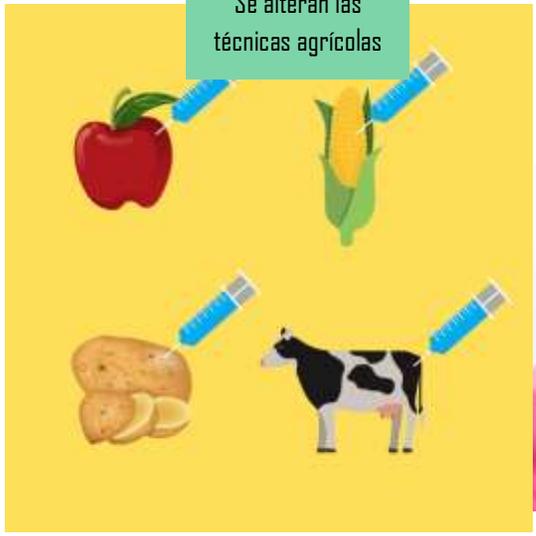
Salud

Desventajas

Culturales

Vegetales

Se alteran las técnicas agrícolas



Maíz

Soya

Tomate

