



**Nombre de alumno:** Brenda Margarita Hernández Díaz

**Nombre del profesor:** Luz Elena cervantes

**Nombre del trabajo:** Constituyentes naturales

**Materia:** química de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado:** segundo cuatrimestre

**Grupo:** A

Comitán de Domínguez Chiapas a 19 de Enero de 2021

En el siguiente trabajo hablare sobre los constituyentes naturales, dentro de ellos las vitaminas, minerales, pigmentos, aditivos en la industria alimentaria, principales aditivos utilizados en la industria alimentaria y Propiedades sensoriales en los alimentos. las vitaminas son parte vital de una dieta saludable. Se ha determinado para casi todas ellas la cantidad diaria recomendada ya que es útil para mantener saludable, de igual manera, el organismo necesita minerales para realizar diversas funciones vitales, como la formación de huesos o la producción de hormonas. Una dieta variada y equilibrada es la mejor forma de obtener estos nutrientes, por otro lado, los minerales que se consideran esenciales. En la necesidad de consumo tienen y los mejor conocidos como el calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio, hierro, cinc, yodo, cobre, manganeso y flúor y los pigmentos son el color que presentan los alimentos, es una propiedad de la materia relacionada con el espectro de la luz, el color es el principal factor por lo que en algunos alimentos, el color es el resultado conjunto de sus características físicas y de los compuestos pigmentantes cabe mencionar también que es uno de los puntos importantes, los aditivos que se usan en la industria son principalmente para mejorar sabores, texturas, olores, colores y el tiempo de vida de anaquel a los productos llevando acabo también las propiedades sensoriales en los alimentos. Son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos y son, por tanto, la apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades texturales.

## CONSTITUYENTES NATURALES

Las vitaminas son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen varios procesos fisiológicos vitales para cada una de las células activas, tanto vegetales como animales. En los alimentos se hallan en porciones bastante pequeñas y es no obstante, si su presencia y su ausencia, que se sigue de cuadros clínicos graves, es demasiado notoria. Y al igual la mejor manera de obtenerlas es por medio de una dieta balanceada y únicamente en casos bastante concretos se debería asistir a las presentaciones farmacéuticas., varias inclusive tienen la posibilidad de ser graves a parte. Bajo este nombre se agrupan 13 compuestos con construcciones químicas orgánicas bastante diversas, que funcionan en concentraciones pequeñas, comparadas con los macronutrientes en su grupo. Las vitaminas, no producen energía, sin embargo trabajan en el control de distintas actitudes propias del anabolismo y del catabolismo de hidratos de carbono, de proteínas y de grasas. Tanto que para el buen manejo del cuerpo se lleva a cabo una cantidad enorme de transformaciones químicas que necesitan de las que corresponden, varios son vitaminas ya que importantes ya que el organismo, al no sintetizarlas cada una de en porciones suficientes, necesita ingerirlas de la dieta diaria. Generalmente, las dietas balanceadas constituidas por una extensa pluralidad de alimentos son suficientes para todos los requerimientos vitamínicos cotidianos. El contenido de las vitaminas en los alimentos En general, los vegetales contienen una mayor proporción de hidrosolubles que de liposolubles tanto que se invierte en los alimentos de origen animal, sin embargo, hay excepciones como las espinacas y las coles, ricas en vitamina K, las leguminosas que tienen un porcentaje importante de vitamina E, o del hígado que son buena fuente de algunas vitaminas hidrosolubles. Por otra parte La vitamina liposoluble A, D, E y K son insolubles en agua y las vitaminas hidrosolubles son sintetizadas por la flora intestinal y una fracción se absorbe y están constituidas por el complejo B, que incluye tiamina (B1), riboflavina (B2), vitamina B6, vitamina B12, biotina, folatos, niacina y ácido pantoténico, y por la vitamina C. como siguiente punto Los minerales son importantes para su cuerpo humano y para seguir estando sano. El organismo usa los minerales para muchas funcionalidades diversas, incluyendo el conservar los huesos, corazón y cerebro en funcionamiento bien. Los minerales además son relevantes para las enzimas y las hormonas. Hay 2 tipos de minerales, los macrominerales y los oligoelementos. Usted requiere más grandes porciones de macrominerales. Estos incluyen calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio, cloro y azufre. Usted necesita menores cantidades de oligoelementos Estos

incluyen hierro, manganeso etc. posteriormente los pigmentos son el color que presentan los alimentos, es una propiedad de la materia relacionada con el espectro de la luz. La calidad de un alimento suele medirse por su forma, sabor, textura y color, pero a primera vista el color es el principal factor por lo que en algunos alimentos, el color es el resultado conjunto de sus características físicas y de los compuestos pigmentantes. Los colores de los alimentos se deben a diferentes compuestos, principalmente orgánicos, algunos de los cuales se producen durante su manejo y procesamiento, como es el caso del color que se desarrolla debido a las reacciones de Maillard, a la caramelización o a los pigmentos sintetizados o modificados por procesos de fermentación. Los aditivos en la industria alimentaria son sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto por lo tanto es necesario comprobar que estas sustancias no pueden causar efectos perjudiciales para la salud humana antes de utilizarlo. De manera de que también las leyes sanitarias permiten utilizar los aditivos en concentraciones máximas que antes se establecen, según los resultados de los exámenes toxicológicos; estos máximos son frecuentemente menores que las dosis que ocasionan afecciones a los animales. Entre la lista de los diversos una cantidad enorme de aditivos permitidos, hay ciertos bastante conocidos como el azúcar, los ácidos acético y cítrico, el cloruro de sodio y varios otros, que se emplean ya hace siglos para mantener los alimentos y mejorar sus características sensoriales; además, dichos compuestos además se hallan en forma natural, por lo cual por medio de los años se ha comprobado la estabilidad de su consumo, por otra parte los aditivos se aplican para el valor nutritivo, para la preservación de los alimentos como los conservadores, antioxidantes, agentes que reducen la actividad del agua etc. y para mejorar las propiedades sensoriales, como los saborizantes, colores, edulcorantes, espesantes, espumantes y emulsionantes. Tal que dentro de esto también se lleva a cabo las propiedades sensoriales en los alimentos como el color, el aspecto, el sabor, el aroma, la textura y hasta el sonido que se genera durante la masticación. Los compuestos causantes del aroma y del sabor son los constituyentes que permanecen en la menor concentración, y poseen un impacto importante en la calidad de los alimentos, Si bien el aroma y el sabor de los alimentos son fenómenos fisiológicos estrechamente involucrados entre sí, los compuestos causantes en cada caso poseen características físicas y químicas diferentes, son sustancias de más grande peso molecular, no volátiles, solubles en agua y permanecen en menor número que esas en relación con el aroma y que forzosamente deben ser volátiles

Como conclusión las vitaminas son parte esencial de nuestro desarrollo, participan en el metabolismo de muchas sustancias ayudando a liberar energía necesaria para las actividades que el cuerpo necesita llevar a cabo, como antes dicho, los minerales también los minerales son nutrientes que el organismo humano precisa en cantidades relativamente pequeñas respecto a los macronutrientes, hidratos de carbono, proteínas y lípidos. Por ello, al igual que las vitaminas, se consideran micronutrientes y dentro de los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto que también es útil en las propiedades sensoriales en los alimentos ya sea detectado por medio de los sentidos.

#### Bibliografías:

Antología química de los alimentos

[https://www.emagister.com/uploads\\_courses/Comunidad\\_Emagister\\_15461\\_15461.pdf](https://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_15461_15461.pdf)

<https://www.vivosano.org/los-minerales-la-nutricion>

[http://repositorioubi.sisbi.uba.ar/gsd/collect/encruce/index/assoc/HWA\\_257.dir/257.PDF](http://repositorioubi.sisbi.uba.ar/gsd/collect/encruce/index/assoc/HWA_257.dir/257.PDF)