

JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

YENI HERNANDEZ CANALES

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIEMNTOS

NUTRICION

UNIVERSIDAD DEL SUR

ADITIVOS

Conservadores { sustancias químicas añadidas al alimento para evitar deterioro. } { Excluir azúcar, alcohol, vinagre y especias } { un conservador ideal es aquel que no da. }

Benzoatos { son sales del ácido benzoico } { Se encuentra en arándanos, ciruela, pasa y canela } { Su uso se orienta a los alimentos ácidos. }

Parabenos { fue descubierto en 1924 } { Estos son versátiles debido a su uso, al grupo alquil. } { Los parabenos son más activos contra levaduras y hongos. }

Propionatos { fueron los primeros ácidos grasos monocarboxílicos } { Se usan para evitar la descomposición de panadería de *Bacillus subtilis* } { Pueden ser fácilmente biotransformados por el organismo. }

Sorbatos { siendo el ácido de sal de potasio } { Es aplicada como fungicida en empaquetados } { Se usa en queso, panadería, bebidas, jarabes, jugos y vinos. }

Nuevos antimicrobianos { son conservadores que implica lo natural. } { Todo de origen natural. }

Conservadores varios { Existe una diversidad como conservadores } { Algunas son tóxicas } { Pero todos con un fin específico. }

Colorantes { alimentarios que proporcionan color } { Presente en alimentos naturales } { Intervención artificial. }

Colorantes sintéticos { incluye la calidad uniforme y protección de sabor. } { Se desarrolló el colorante en 1906. }

Colorantes naturales { Los colorantes naturales se retoma en la antigüedad. } { Pueden ser flavonoides, quinonoides, fenólicos, dipirpenos, alcaloides, porfirinas y betalainas. }

Potenciadores y acentuadores de sabor { se usa para resaltar el sabor dulce, salado, ácido y amargo. } { Los guanilatos son 10 a 20 veces más potentes que el glutamato } { Están otras moléculas como la sacarosa. }

Glutamato monosódico { Es un aminoácido que se encuentra en las proteínas. } { El cuerpo humano está formado por 19 y 17% de glutamato. }

Antioxidantes { el galato de propilo fue el primer antioxidante usado. } { Estos compuestos son fenólicos. } { Dos grandes dosis como BHA y BHT. }

Saborizantes y aromatizantes. { contienen sabores aromáticos, extraídos por la naturaleza } { uso permitido legales } { Capaces de actuar en el sentido del gusto y olfato. }