

Universidad del Sureste.

Campus Tuxtla Gutiérrez.

Iris Rubí Vázquez Ramírez.

Lic. En medicina humana.

Tercer semestre.

**Actividad: mapa conceptual de los
alimentos.**

Nutrición.

LN. Jessica Velázquez Cortez.

Domingo 10 de octubre del 2021.



Los alimentos

¿Qué son?

Son cualquier sustancia consumida para proporcionar apoyo nutricional a un ser vivo.



Correctivo

Son

El aporte de un producto fertilizante o de materiales destinados a mejorar la cantidad del suelo.

Condimentos

son

Sustancias añadidas a los alimentos con el fin de sazonar y mejorar su sabor.

Aditivos

Son

Añadidas a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, frescura, sabor, textura o aspecto.

Mejoran

- Estructura
- Composición
- Nutrientes
- El pH.



Tipos.

- Sal de mesa
- Mostaza
- Especias
- Extractos aromáticos
- Hierba aromáticas.

Tipos

Aromatizantes

Mejoran el sabor u olor

Otros aditivos.

- Conservantes
- Colorantes
- Edulcorantes

Preparaciones de enzimas.

No están presentes en el producto final

- Pastelería
- Fab. de jugos
- Vino
- Cerveza.