

# Otros constituyentes naturales

## VITAMINAS

Las vitaminas son un grupo de sustancias que son necesarias para el funcionamiento celular, el crecimiento y el desarrollo normales. Existen 13 vitaminas esenciales.



## MINERALES

En el contexto de la nutrición, un mineral es un elemento químico requerido por los organismos como un nutriente esencial para realizar las funciones necesarias para la vida.

## PIGMENTOS

Un pigmento —del latín pigmentum— es un material que cambia el color de la luz que refleja o transmite como resultado de la absorción selectiva de la luz según su longitud de onda.



## ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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. Es necesario comprobar que estas sustancias no pueden causar efectos perjudiciales para la salud humana antes de utilizarlos.

### PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- Antibióticos aplicados a los animales que producen alimentos, como pollos y vacas.
- Antioxidantes en los alimentos aceitosos o grasos.
- Edulcorantes artificiales, como aspartamo, sacarina, ciclamato sódico, y sucralosa.
- Ácido benzoico en jugos de fruta.

## PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

Las propiedades sensoriales 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 quínticas o texturales.