

Química de alimentos.

2-A NUTRICIÓN

Alumn: Pablo David Gómez Valdez

Prof: luz Cervantes

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.