



Química de los alimentos

Nombre. Andrea Altuzar Villatoro

Grado. 2 Grupo. A Número de lista. 1

Actividad. 1

Tema. Constituyentes naturales

Fecha de entrega. 1 de abril 2022

constituyentes naturales

VITAMINAS

Se usa para restituir su contenido cuando ha quedado mermado durante el proceso de fabricación o para darles un valor nutricional más alto.



Zn	Zinc	K	Potasio
Se	Selenio	I	Yodo
Ca	Calcio	Fe	Hierro

MINERALES

Su principal uso es mejorar la calidad nutricional de los alimentos adicionando minerales adecuados al producto.

PIGMENTOS

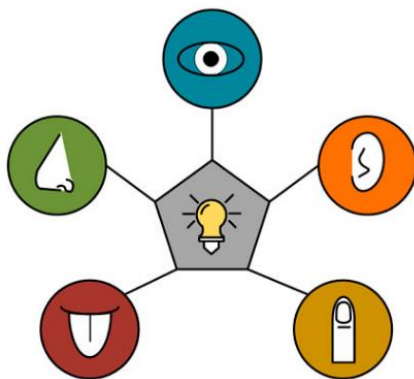
Existen dos tipos: naturales como carotenoides, xantofilas o curcumina y los artificiales que son productos obtenidos a través de síntesis química.



ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se añaden intencionadamente a los productos con un propósito tecnológico en la fase de fabricación, transformación, preparación, tratamiento y envasado.

TIPOS
acentuadores de sabor,
acidulantes, alcalinizantes y
reguladores de pH,
acondicionadores de masa,
antiaglomerantes, antioxidante



PROPIEDADES SENSORIALES
Son los atributos de los alimentos
que se detectan por medio de los
sentidos y son, la apariencia, el
olor, el aroma, el gusto y las
propiedades quinestésicas o
texturales.

Bibliografía

Universidad del sureste, Uds, Antología de química de los alimentos. Unidad 4. Recuperado el 28 de marzo del 2022.