



***NOMBRE DEL ALUMNO: JIMENA  
MALDONADO MARÍN.***

***NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY.***

***NOMBRE DEL TRABAJO: SUPER NOTA  
MATERIA: QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.***

***GRADO: 2DO CUATRIMESTRE.***

***GRUPO:***

***“A”.***

***FECHA: 1 DE ABRIL DEL 2023***



## OTROS CONSTITUYENTES NATURALES.

### 4.1 Vitaminas.

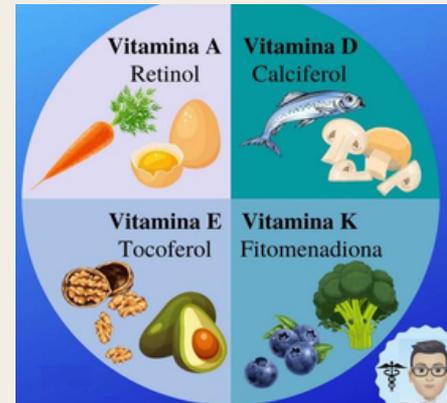


son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activas, tanto vegetales como animales. Al revisar las diversas fuentes de información sobre el contenido vitamínico de los alimentos se encuentra que existen grandes variaciones o se han podido clasificar por su solubilidad: liposolubles e hidrosolubles.

### Vitamina liposoluble.

Las vitaminas de este grupo (A, D, E y K) son solubles en disolventes orgánicos y en aceites, pero insolubles en agua.

La **vitamina A** se encuentra sólo en el reino animal, principalmente en el hígado, así como en la leche, el huevo, el pescado, etcétera



### Vitaminas hidrosolubles.

### VITAMINAS HIDROSOLUBLES

© www.botanical-online.com



El hombre tiene una capacidad limitada para almacenar las vitaminas hidrosolubles, por lo que requiere un consumo continuo, a pesar de que algunas son sintetizadas por la flora intestinal y una fracción se absorbe, están constituidas por el complejo B, que incluye tiamina (B1), riboflavina (B2), vitamina B6, vitamina B12, biotina, folatos, niacina y ácido pantoténico, y por la vitamina C.

## OTROS CONSTITUYENTES NATURALES.

### 4.2 Minerales.



Diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos. Al igual que las vitaminas, algunos elementos químicos son nutrimentos indispensables para el buen funcionamiento del organismo humano y su carencia puede provocar serios problemas de salud.

### 4.3 Pigmentos.

La calidad de un alimento, sin tomar en cuenta los aspectos sanitarios, toxicológicos y nutricionales, se basa en los siguientes parámetros: color, sabor y olor, y textura. Los colores de los alimentos se deben a diferentes compuestos, principalmente orgánicos, algunos de los cuales se producen durante su manejo y procesamiento. a mayoría de los alimentos deben su color a las sustancias pigmentantes que contienen o que se añaden.



### 4.4 Aditivos en la industria alimentaria.



Un aditivo, ya sea natural o sintético, es una sustancia o mezcla de varias sustancias, que se adiciona intencionalmente al alimento durante las etapas de producción, envasado y conservación, para lograr ciertos beneficios.

Los aditivos se aplican por muchas razones: para incrementar el valor nutritivo, como las vitaminas, aminoácidos y elementos químicos; para la preservación de los alimentos

## OTROS CONSTITUYENTES NATURALES.

### 4.5 Principales aditivos utilizados en la industria alimentaria.



**Grupos de aditivos según su función**

- 1. Acentuadores de sabor.**
- 2. Acidulantes, alcalinizantes y reguladores de pH.**
- 3. Acondicionadores de masa.**
- 4.- Antiespumantes.**

**Existen muchos más aditivos, pero estos son algunos de ellos.**

### *Acidulantes, alcalinizantes y reguladores de ph*

Los acidulantes además de reducir el pH, cumplen un gran número de funciones: amortiguador de pH; conservador; saborizante; promotor de reacciones de curado en los cárnicos.



### 4.6 Propiedades sensoriales en los alimentos.



**Si bien el aroma y el sabor de los alimentos son fenómenos fisiológicos estrechamente relacionados entre sí, los compuestos responsables en cada caso tienen propiedades físicas y químicas diferentes: son sustancias de mayor peso molecular, no volátiles, solubles en agua, están en menor número que aquellas relacionadas con el aroma.**

***BIBLIOGRAFIA.***

***UDS(2023). ANTOLOGÍA DE QUIMICA DE  
LOS ALIMENTOS (PÁGS. 98-129)***