

Química de los alimentos

Alumna: Yadira Guadalupe Morales Ramírez.

Escuela. Universidad Del Sureste "UDS".

Catedrática. Luz Elena Cervantes Monroy .

**Nombre de la actividad. Súper nota sobre otros
constituyentes naturales.**

Segundo cuatrimestre, grupo A.

**Lugar y Fecha. Comitán de Domínguez, Chiapas.
Abril de 2023.**



Vitaminas



Las vitaminas se encuentran en los alimentos en cantidades muy pequeñas



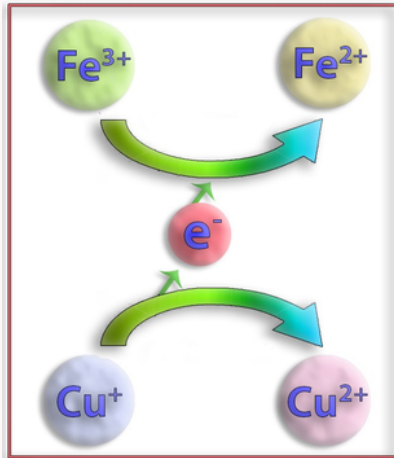
La mejor forma de obtenerlas es mediante la ingesta de una dieta equilibrada



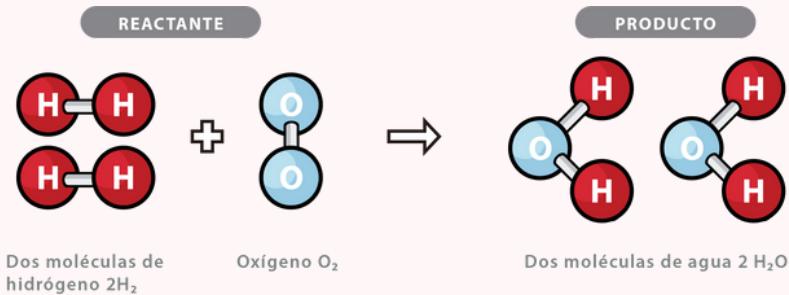
Las vitaminas no generan energía



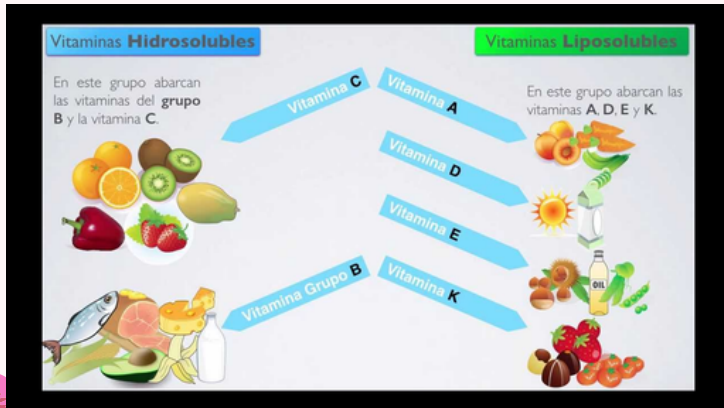
Las vitaminas actúan en el control de diversas reacciones propias del anabolismo y catabolismo



Para el buen funcionamiento del cuerpo humano se llevan a cabo miles de transformaciones químicas



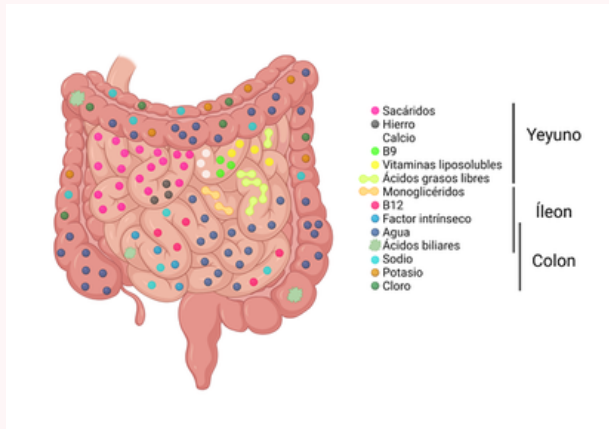
Vitaminas liposolubles y hidrosolubles



Minerales



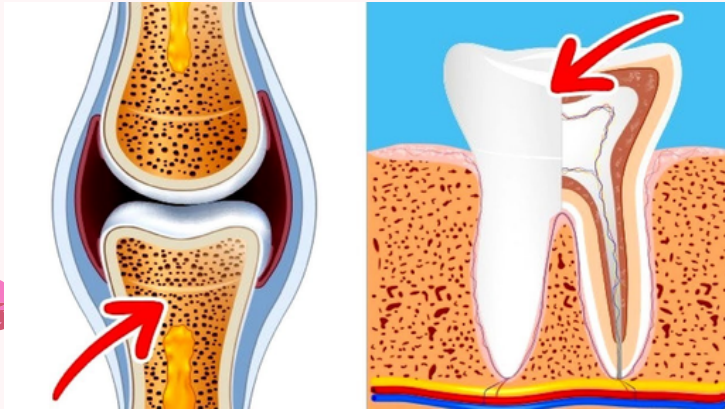
El sodio, potasio y cloro forman iones libres fácilmente absorbibles



• **Una dieta balanceada aporta todos los nutrimentos inorgánicos suficientes para satisfacer las necesidades del hombre**



El fósforo se localiza en los huesos y en los dientes



El hierro se encuentra en la res, pollo, pescado, granos, leguminosas y vegetales en general.



Pigmentos



El color es una propiedad de la materia directamente relacionada con el espectro de la luz



El primer acercamiento del consumidor al alimento es por su color



Aditivos en la industria alimentaria



Que un consumidor acepte un alimento depende del color, aroma, sabor, textura, costo, valor nutritivo, facilidad de preparación, vida de anaquel y, en muchos casos, el sonido que produce al consumirse



Un aditivo, ya sea natural o sintético, es una sustancia o mezcla de varias sustancias



Propiedades sensoriales en los alimentos



Algunos macrocomponentes de los alimentos, son agua, hidratos de carbono, proteínas y lípidos, y otros se encuentran en menor proporción, vitaminas, minerales y pigmentos

Macronutrientes



Los hábitos alimentarios de un pueblo están determinados por el aroma y el sabor de los productos que consumen



El dulzor se asocia con una fuente energética y el amargor con sustancias potencialmente tóxicas



Los niños prefieren los sabores dulces a los amargos



Bibliografía

- Antología de la universidad del sureste (UDS) del año 2023 de Química de los Alimentos
- <https://images.app.goo.gl/iMBsiHFzJ6Vv5ywD7>
- <https://images.app.goo.gl/VZLaYExM8koyV8Mp8>
- <https://images.app.goo.gl/oRarix4cGg2QuFZU9>
- <https://images.app.goo.gl/kM8kd9wPp996PYBy8>
- <https://images.app.goo.gl/1MAexbyky5KgYYUp9>
- <https://images.app.goo.gl/8dUME5afJDkhzatD8>
- <https://images.app.goo.gl/pa7YWveJTrzKAEo78>
- <https://images.app.goo.gl/jmr8RMkH76Xq9nWb7>
- <https://images.app.goo.gl/iJMj98y4WmRAjm1z9>
- <https://images.app.goo.gl/MMxFPrAb4Rgdytxp9>
- <https://images.app.goo.gl/7MyVxAsBygsb1z536>
- <https://images.app.goo.gl/aN64fisGCXPBGN9F7>
- <https://images.app.goo.gl/NQoVJMSCA7ydYPRw9>
- <https://images.app.goo.gl/W7HhaAX6kWMVrfFw6>
- <https://images.app.goo.gl/aPn3yBGsmomkNZAR6>
- <https://images.app.goo.gl/85PQSE5NLdSMwZnB6>
- <https://images.app.goo.gl/fg3uBNiQ8w51Pfef6>
- <https://images.app.goo.gl/2iVrvq2hR2mfdckd7>