



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre de alumno: María Daniela Gordillo Pinto

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Super nota Unidad IV

Materia: Química de los alimentos

Grado: 2° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0122-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 1 de abril de 2023. □

OTROS CONSTITUYENTES

NATURALES

VITAMINAS



LAS 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.

MINERALES

ALGUNOS ELEMENTOS QUÍMICOS SON NUTRIMENTOS INDISPENSABLES PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ORGANISMO HUMANO Y SU CARENCIA PUEDE PROVOCAR SERIOS PROBLEMAS DE SALUD.



PIGMENTOS

EL PRIMER ACERCAMIENTO DEL CONSUMIDOR AL ALIMENTO ES POR SU COLOR.

YA QUE RELACIONA LO ADECUADO CON LA ACEPTACIÓN O EL RECHAZO.

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.

PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. ACENTUADORES DE SABOR
2. ACIDULANTES, ALCALINIZANTES Y REGULADORES DE PH
3. ACONDICIONADORES DE MASA
4. ANTIAGLOMERANTES
5. ANTIESPUMANTES
6. ANTIHUMECTANTES
7. ANTIOXIDANTES
8. ANTISALPICANTES
9. CLARIFICANTES
10. COLORANTES Y PIGMENTOS

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS.

LOS COMPUESTOS RESPONSABLES DEL AROMA Y DEL SABOR SON LOS CONSTITUYENTES QUE ESTÁN EN LA MENOR CONCENTRACIÓN, PERO TIENEN UN EFECTO FUNDAMENTAL EN LA CALIDAD Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

