

# QUIMICA DE LOS ALIMENTOS UNIDAD IV

**Nombre del alumno :Luis  
Rodrigo Cancino Castellanos**



**profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy**

**ACTIVIDAD: SUPER NOTA**

**2 CUATRIMESTRE**

**NUTRICION**

#### Bibliografía

Abasolo, C. (2019, enero 24). Los aditivos alimentarios utilizados por la industria. BTSA. <https://www.btsa.com/aditivos-para-alimentos-industria-alimentaria/>  
de Salud, S. (s/f). Los minerales en la dieta diaria. gob.mx. Recuperado el 29 de marzo de 2023, de <https://www.gob.mx/salud/articulos/los-minerales-en-la-dieta-diaria>  
Equipo de Marketing. (2019, enero 19). Tipos de pigmentos vegetales en los alimentos. Farbe Naturals I; Farbe Naturals. <https://farbe.com.mx/tipos-de-pigmentos-vegetales-en-los-alimentos/>  
Picallo, A. (s/f). Uba.ar. Recuperado el 29 de marzo de 2023, de [http://repositoriuba.sisbi.uba.ar/gsd/collect/encruci/index/assoc/HWA\\_257.dir/257.PDF](http://repositoriuba.sisbi.uba.ar/gsd/collect/encruci/index/assoc/HWA_257.dir/257.PDF)  
Wikipedia, S. (2011). Aditivos Alimentarios: Antioxidante, Beta Glucano, Vitamina C, Inulina, Fermentacion Kojica, Numero E, Vitamina B2, Aditivo Alimentario. Books.

Luis Rodrigo Cancino Castellanos

# QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

## UNIDAD IV

### 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. Esto significa que estas vitaminas se requieren para que el cuerpo funcione apropiadamente.



### MINERALES.

Los minerales son nutrimentos indispensables para diferentes funciones del organismo como la formación de huesos y células sanguíneas, desarrollo del sistema nervioso, producción de hormonas y actividad de los órganos. En las frutas se pueden encontrar minerales.



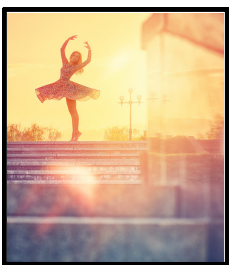
### PIGMENTOS.

Los pigmentos vegetales son sustancias naturales que ofrecen los alimentos y pueden ser procesados y extraídos para ser utilizados como colorantes alimenticios. Estos elementos se encuentran incorporados en la textura de los vegetales y frutas y pueden tener una amplia variedad de colores y tonalidades.



### 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.

- Aromatizantes.
- Colorantes.
- Conservantes.
- Antioxidantes.
- Acidulantes.
- Edulcorantes.
- Espesantes.
- Derivados del almidón.



### 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 quínicas o texturales.

