



**Nombre de alumno: Karla
Daniela Pinto Lara**

**Nombre del profesor: Luz
Elena Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: super
nota**

**Materia: Química de los
alimentos**

Grado: 2

Grupo: A

Otros constituyentes naturales

VITAMINAS

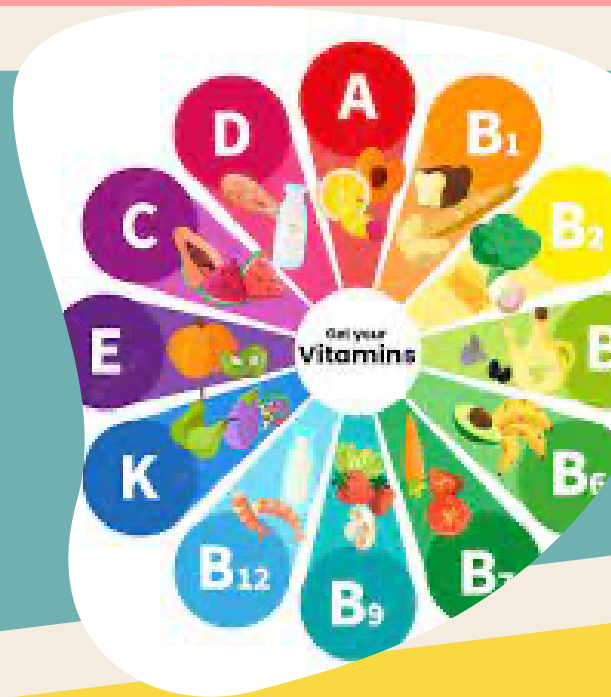
son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activas, tanto vegetales como animales.



En los alimentos se encuentran en cantidades muy pequeñas, que van de unos cuantos microgramos hasta 200 mg por kilogramo



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



Las vitaminas hidrosolubles 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.



MINERALES

la palabra —minerales|| (traducción directa de minerals) se usa para referirse a los diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos; sin embargo, en los diccionarios se encuentra que mineral se equipara con lo —inorgánico|| o —con las minas para el beneficio de los metales||.

MINERALES



Otros constituyentes naturales

Una dieta balanceada aporta todos los nutrimentos inorgánicos suficientes para satisfacer las necesidades del hombre; sin embargo, es práctica común la adición de algunos de ellos, sobre todo de calcio, hierro, yodo y cinc.



PIGMENTOS

El color es una propiedad de la materia directamente relacionada con el espectro de la luz y que, por lo tanto, puede medirse físicamente en términos de energía radiante o intensidad, y por su longitud de onda.

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.



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



han clasificado a los aditivos en tres categorías, A, B y C, de acuerdo con su seguridad



Otros constituyentes naturales

Los aditivos se aplican por muchas razones: para incrementar el valor nutritivo, como las vitaminas, aminoácidos y elementos químicos



PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Que un consumidor acepte un alimento depende de muchos factores, entre los que resaltan el color (como primer contacto), el aroma, el sabor, la textura, el costo, el valor nutritivo, la facilidad de preparación, la vida de anaquel y, en muchos casos, el sonido que produce al consumirse.



GRUPOS DE ADITIVOS SEGÚN SU FUNCIÓN

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



11. Conservadores
12. Edulcorantes no nutritivos
13. Emulsificante
14. Enturbiadores
15. Enzimas
16. Espumantes
17. Gasificantes para panificación
18. Humectantes
19. Leudantes
20. Oxidantes

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS.

La aceptación de un alimento depende de muchos factores, entre los que destacan sus propiedades sensoriales como el color, el aspecto, el sabor, el aroma, la textura y hasta el sonido que se genera durante la masticación.



Bibliografía

**uds (2022), libro de Química de los
alimentos pp: 98-126**

**[https://plataformaeducativauds.com
.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfec
a3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-
LNU203.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfeca3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-LNU203.pdf)**