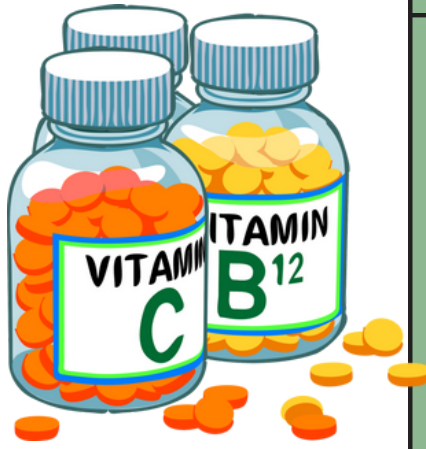


# UNIDAD IV

## OTROS CONSTITUYENTES NATURALES...

### CLASIFICACIÓN

#### LIPOSOLUBLES



#### 4.1 VITAMINAS

Son nutrientes que facilitan el metabolismo y mantienen procesos fisiológicos vitales de la célula, tanto vegetales como animales.



Ayuda al sistema respiratorio, visual, reproductivo y urinario.



Absorbe y transporta el calcio y el fósforo, también libera el calcio.



Actúa como antioxidante.



Actúa como coagulador, salud de huesos, etc.

#### HIDROSOLUBLES



Ayuda a convertir los alimentos que consume en energía que necesita.



Para el crecimiento, desarrollo y funcionamiento de las células del cuerpo.



Participa en el anabolismo y catabolismo de glúcidos, ácidos grasos y aminoácidos.



Metaboliza á. grasos, CH y proteínas.



Metaboliza aminoácidos y lípidos.



Funciona como coenzima en la hidrólisis y síntesis, ácidos grasos y de aminoácidos.



Importante en la formación de los glóbulos rojos.



Ayuda a mantener la salud de las neuronas, la sangre y además ayuda a la formación del ADN.



Actúa como antioxidante.

#### 4.2 MINERALES

Son sustancias naturales que ayudan al cuerpo con funciones vitales necesarias.



Estos micronutrientes se encuentran mayormente en frutas y vegetales.

#### CALCIO

- Desarrollo de huesos y dientes fuertes.
- La coagulación de la sangre.
- La secreción de hormonas y otros químicos.
- El mantenimiento de un ritmo cardíaco normal.

#### HIERRO

- Producción de las proteínas hemoglobina y mioglobina de la sangre.

#### FÓSFORO

- Contracción muscular.
- Excitabilidad nerviosa.
- Coagulación de la sangre.
- Secreción de glándulas exocrinas.
- Funciones metabólicas.

### 4.3 PIGMENTOS

Los colores de los alimentos se deben a diferentes compuestos, principalmente orgánicos, algunos de los cuales se producen durante su manejo y procesamiento

#### EJEMPLO

El color amarillo de la yema del huevo se da por el carotenoides(colorante amarillo).



### 4.4 ADITIVOS

Sustancias añadidas a los alimentos para modificar sus propiedades, conservación o mejoramiento.

AROMATIZANTES

COLORANTES

CONSERVANTES

ANTIOXIDANTES

EDULCORANTES

ACIDULANTES

ESPESANTES

SABORIZANTES

EMULSIONANTES



EMULSIONANTES

ACIDULANTES

ALCANIZANTES

### 4.5 PRINCIPALES ADITIVOS

Se utiliza con el fin de obtener mejores resultados y generar productos más atractivos y diferenciados para el consumidor.

REGULADORES DE PH

### 4.5 PROPIEDADES

#### SENSORIALES

son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos.

#### FACTORES

Color

Aspecto

Sabor



Textura

Sonido

Aroma



## BIBLIOGRAFÍA

Univesidad del Sureste (2023). Antología de Química de los Alimentos (pp 34-70). PDF \*956bc6f123583ab181e0ed59aba50f50-LC-LNU203 QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS.pdf (plataformaeducativauds.com.mx). Recuperado el 17 de febrero del 2023.