



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UDS

MATERIA:

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

PROFESORA:

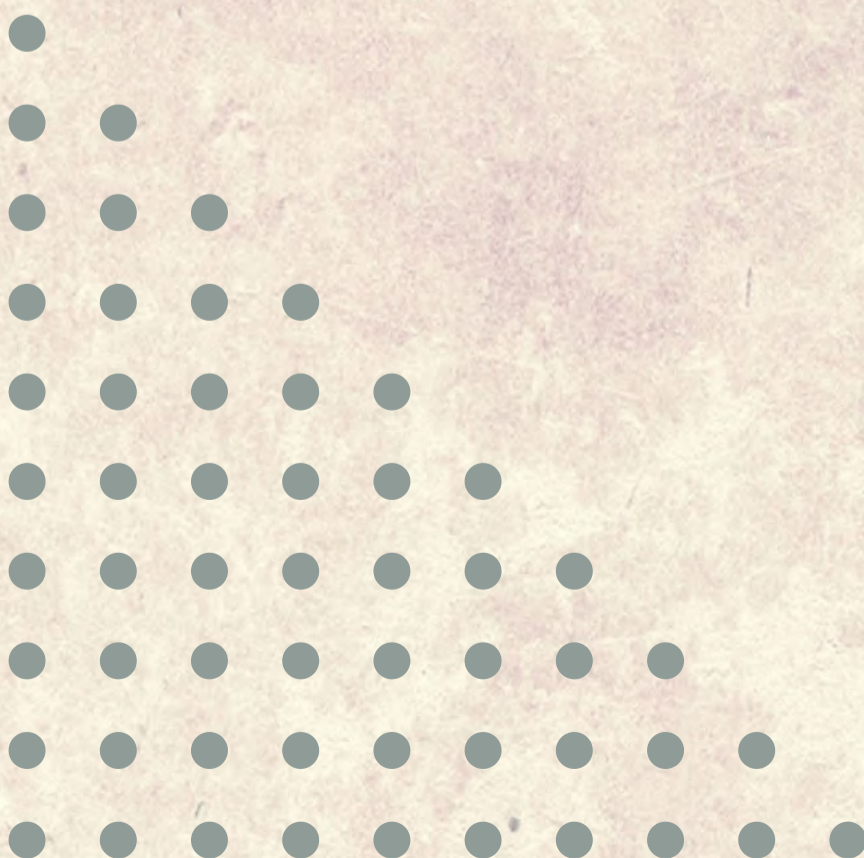
DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

SUPER NOTA

ALUMNO:

JONATHAN JIMENEZ
GOMEZ

2° CUATRIMESTRE



OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

1. VITAMINAS

Las vitaminas son un grupo de sustancias que son necesarias para el funcionamiento celular, el crecimiento y el desarrollo normales.

- Vitaminas liposolubles
- Vitaminas hidrosolubles



2. 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.



3. PIGMENTOS

Los pigmentos son compuestos responsables de la coloración de gran número de alimentos vegetales y animales, como zanahorias, zumo de naranja, tomates, salmón y yema del huevo.



4. ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Un aditivo ya sea natural o sintético se aplica por muchas razones: para incrementar el valor nutritivo, como las vitaminas, aminoácidos y elementos químicos; para la preservación de los alimentos, como los conservadores

FUNCIONES DE LOS ADITIVOS		
ADITIVOS	FUNCIONES	ALIMENTOS
Colorantes	Conservan o varían el color del Alimento	Mermeladas y repostería
Antioxidantes	Evitan la Oxidación	Cereales, aceites, aderezos
Saborizantes	Dan sabor y/o aroma	Sopas, salsas
Emulsionantes	Mantiene la textura y evitan la desagregación del Alimento	Helados, mayonesa, leche
Espesantes	Incrementa la viscosidad	Aderezos y batidos de leche
Conservantes	Evitan el deterioro	Vino, queso, zumos de fruta y margarina
Edulcorante	Endulzan	Productos para diabéticos, alimentos bajo en calorías



5. PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los principales tipos de aditivos utilizados en la industria alimentaria son:

- Aromatizantes.
- Colorantes.
- Conservantes.
- Antioxidantes.
- Acidulantes.
- Edulcorantes.
- Espesantes.

6. 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 quinesísticas o texturales

