

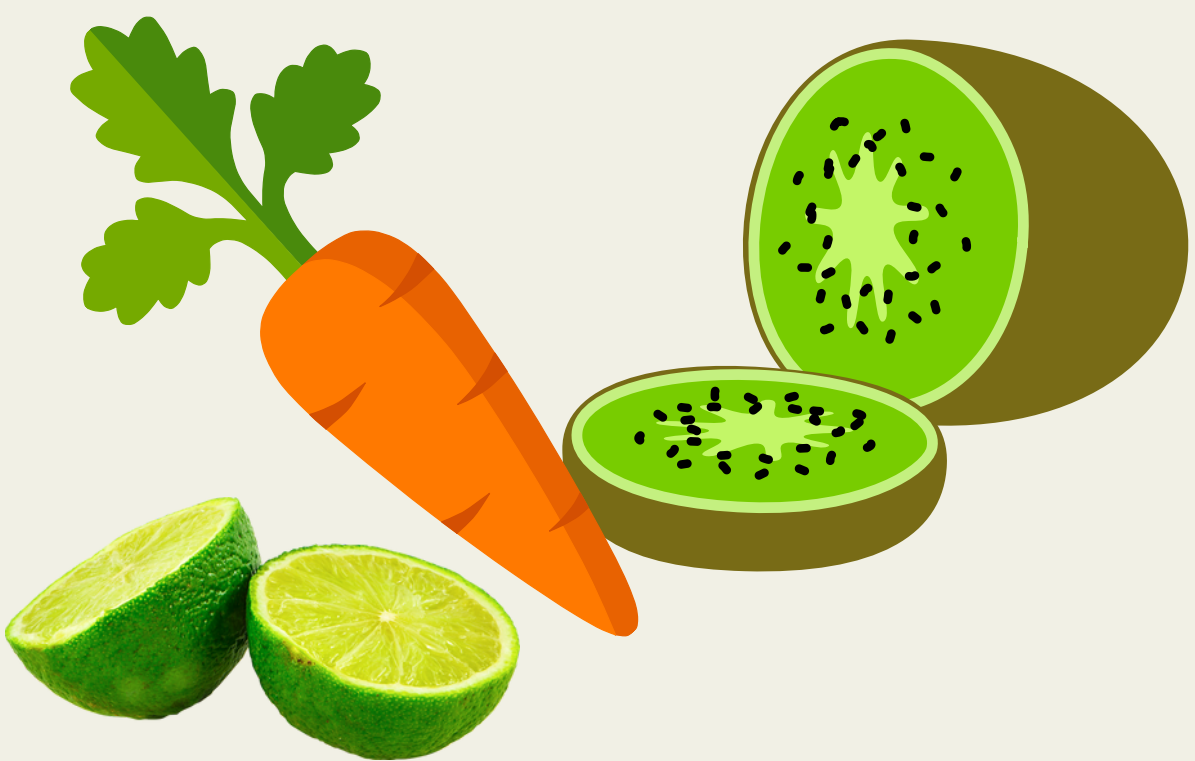


UNIDAD IV NUTRICIÓN 2^ºA



OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS



ALUMNA: KAROL FIGUEROA
MORALES

MAESTRA: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY

OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

VITAMINAS.

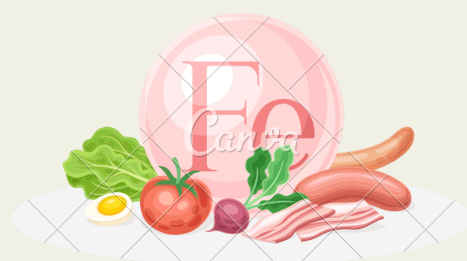
Nutrientes que facilitan el metabolismo de otros nutrientes y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activas, tanto vegetales como animales.



Las vitaminas de este grupo (A, D, E y K) son solubles en disolventes orgánicos y en aceites. Vitaminas hidrosolubles: complejo B, que incluye tiamina (B1), riboflavina (B2), vitamina B6, vitamina B12, biotina, folatos, niacina y ácido pantoténico, y por la vitamina C.

MINERALES.

Elementos químicos que se identifican en los alimentos; "nutrientes inorgánicos". Su calidad de nutriente; en muchos casos puede tratarse de simples contaminaciones



El sodio, potasio y cloro forman compuestos sencillos que existen en disolución, por lo que forman iones libres fácilmente absorbibles, mientras que el calcio, hierro, fósforo y magnesio, que integran compuestos insolubles, son más difíciles de asimilar.



PIGMENTOS.

El color es una propiedad de la materia directamente relacionada con el espectro de la luz.



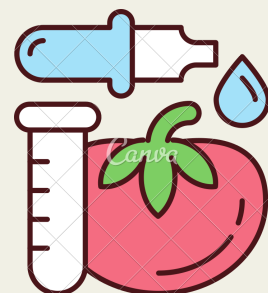
La calidad de un alimento, sin tomar en cuenta los aspectos sanitarios, toxicológicos y nutricionales, se basa en los siguientes parámetros: color, sabor y olor, y textura.

La mayoría de los alimentos deben su color a las sustancias pigmentantes que contienen o que se añaden.



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.

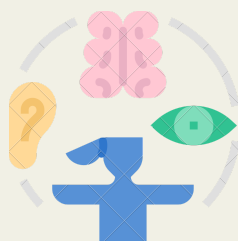


Se aplican para: para incrementar el valor nutritivo, como las vitaminas, aminoácidos y elementos químicos; para la preservación de los alimentos, como los conservadores, antioxidantes, agentes que reducen la actividad del agua, antiendurecedores y otros



PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS.

Se 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.



Los hábitos alimentarios están determinados en gran medida por el aroma y el sabor.



El dulzor se asocia con una fuente energética y el amargor con sustancias potencialmente tóxicas. Los niños prefieren los sabores dulces a los amargos, y a medida que crecen aceptan otros que no necesariamente se relacionan con sus necesidades metabólicas.

BIBLIOGRAFÍA:
Universidad del Sureste (2023)
Antología de química de los
alimentos.