

Nombre del Alumno:

Oswaldo Javier López Álvarez

Nombre del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre Trabajo:

Súper Nota

Materia:

Química de los Alimentos

Grado:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Segundo Cuatrimestre

Grupo:

Comitán de Domínguez, Chiapas a 01 de abril de 2023

OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

VITAMINAS

Nutrientes que facilitan el metabolismo de otros nutrientes, en los alimentos se encuentran de una pequeña cantidad, Existen varios tipos de vitaminas, podemos encontrar las liposolubles e hidrosolubles.

Encontramos demasiadas vitaminas en cada uno de nuestros alimentos, todas ellas aportan de gran manera algo a nuestro organismo, cuerpo, nos ayuda en muchas maneras.



MINERALES

Se usa para referirse a los diversos elementos químicos que identifican a los alimentos.



PIGMENTOS:

formación de tejidos rígidos del cuerpo (Ca, P, F, Mg), cofactor de enzimas (Mn, Zn, Cu, Mo, Na), integrante de vitaminas, hormonas, mioglobina y hemoglobina (Co, I, Fe), controlar la presión osmótica de fluidos celulares y del pH (Na, K, Cl), parte constitutiva de algunas macromoléculas (S, P, Fe)



Calcio; elemento más abundante en el cuerpo humano, es el 2% del peso= a 1,000- 1,500 g en adulto.

Fosforo: representa 1.0% del peso corporal, 80% se localiza en los huesos, y en los dientes.

Hierro: Fe hemo, Fe no- hemo



PIGMENTOS



La calidad de un alimento, se basa en los siguientes parámetros: color, sabor y olor, y textura, el primer acercamiento del consumidor al alimento es por su color.

Tienen una función biológica; es el caso de la clorofila en la fotosíntesis y la mioglobina en el almacenamiento del oxígeno del músculo, los pigmentos se extraen de su fuente natural, se emplean colorantes en elaboración de un gran # de alimentos.



ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Ya sea natural o sintético, es una sustancia de varias sustancias, que se adiciona intencionalmente al alimento durante las etapas de producción, envasado y conservación, para lograr ciertos beneficios.



cada aditivo.

Cada país tiene sus propias leyes al respecto, y algunos llevan a cabo estudios para determinar la inocuidad de

Se aplican: para incrementar el valor nutritivo, la preservación de los alimentos, para mejorar las propiedades sensoriales, muchos de ellos cumplen + de 1 función al mismo tiempo: los polioles, reducen la A_w , también son edulcorantes y humectantes



PRINCIPALES ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Existen grupos según su función:

1. Acentuadores de sabor,
2. Acidulantes, alcalinizantes y reguladores de pH:
3. Acondicionadores de masa,
4. Antiaglomerantes,
5. Antiespumante,
6. Antihumectantes,
7. Antioxidante,
8. Antisalpicantes,
9. Clarificantes,
10. Colorantes y pigmentos,
11. Conservadores,
12. EducOLORANTES no nutritivos,
13. Emulsificantes,
14. Enturbiadores,
15. Enzimas,
16. Espumantes,
17. Gasificantes para panificación o polvos para hornear,
18. Humectantes,
19. Leudantes,
20. Oxidantes,



PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

El aroma y el sabor de los alimentos son fenómenos fisiológicos relacionados entre sí, los compuestos responsables en cada caso tienen propiedades físicas y químicas diferentes: son sustancias de mayor peso molecular, no volátiles, solubles en agua, están en - # que aquellas relacionadas con el aroma

