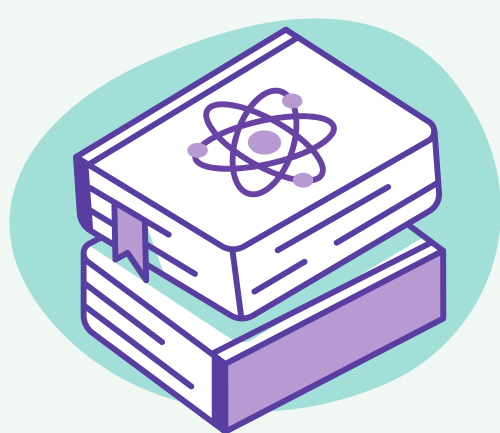


ACTIVIDAD 4, SUPERNOTA

ASIGNATURA: QUIMICA
DE LOS ALIMENTOS

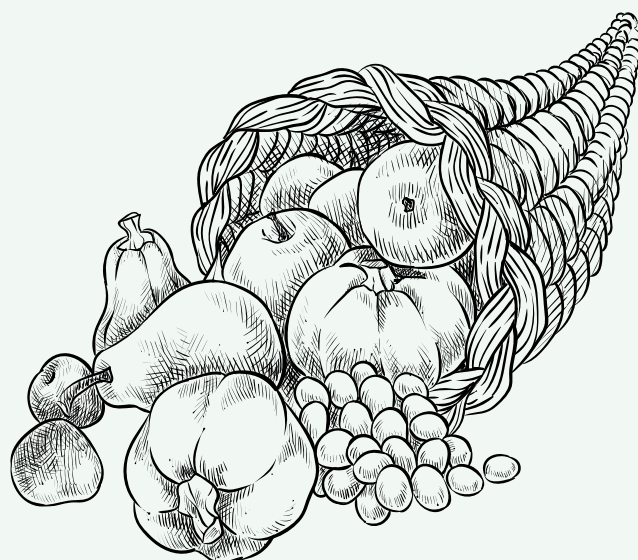


ALUMNA: JAZMIN
BERNABE GALICIA



PROFESORA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

"CONSTITUYENTES
NATURALES"



LNU.

01/04/2023

Constituyentes naturales

Las vitaminas son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activa



La mejor forma de obtenerlas es mediante la ingesta de una dieta equilibrada

Las vitaminas, no generan energía, pero actúan en el control de diversas reacciones propias del anabolismo y del catabolismo



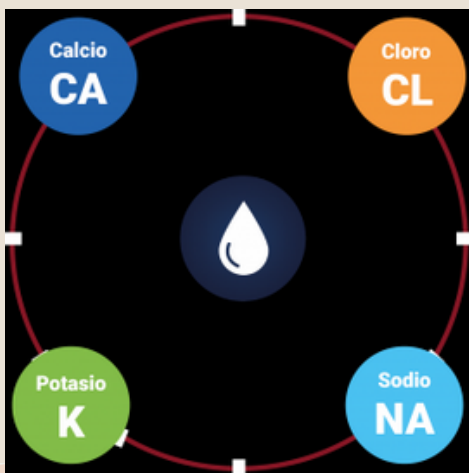
Se clasifican por su solubilidad: liposolubles e hidrosolubles



Los minerales son los diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos



el cloro y el sodio forman parte del plasma sanguíneo y del líquido extracelular que rodea las células



En algunos alimentos, el color es el resultado conjunto de sus características físicas y de los compuestos pigmentantes

el cloro se utiliza para la síntesis del ácido clorhídrico estomacal, y el sodio actúa en la contracción muscular y en la conducción nerviosa



Los colores de los alimentos se deben a diferentes compuestos, principalmente orgánicos

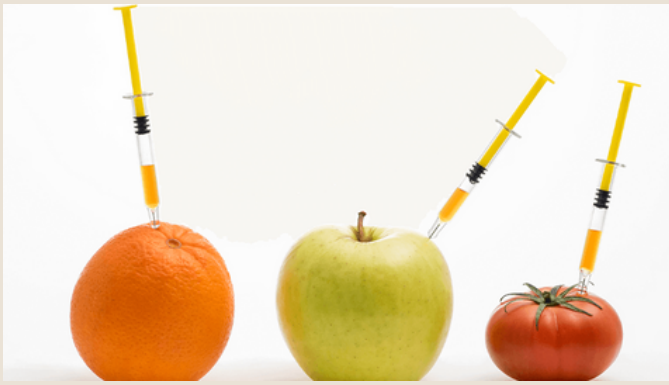


Constituyentes naturales

Un aditivo, 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



Los aditivos deben emplearse como una ayuda en la fabricación de los alimentos, pero nunca para enmascarar materias primas o productos de mala calidad



Los aditivos se aplican por muchas razones: para incrementar el valor nutritivo, como las vitaminas, aminoácidos y elementos químicos; conservadores, antioxidantes, agentes que reducen la actividad del agua, antiendurecedores



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



Los compuestos responsables del aroma y del sabor son los constituyentes que están en la menor concentración



el aroma y el sabor de los alimentos son fenómenos fisiológicos estrechamente relacionados entre sí, los compuestos responsables en cada caso tienen propiedades físicas y químicas diferentes



BIBLIOGRAFIA:

**Universidad del sureste.2023.libro
de Quimica de los alimentos.PDF**