



## Súper Nota

*Nombre del Alumno:*

*Brayan Velasco Hernández*

*Parcial:4to*

*Nombre de la Materia:*

*Química de los alimentos*

*Nombre del profesor: Luz*

*Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura:*

*Licenciatura en nutrición*

*Cuatrimestre: 2do*

# OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

1)

## Vitaminas

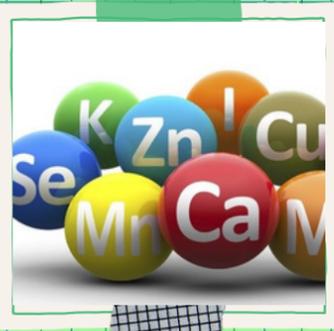
Las vitaminas son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activas, tanto vegetales como animales



2)

## Minerales

Por tradición, la palabra —minerales|| (traducción directa de minerals) se usa para referirse a los diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos; sin embargo, en los diccionarios se encuentra que mineral se equipara con lo —inorgánico|| o —con las minas para el beneficio de los metales||.



3)

## Pigmentos

El color es una propiedad de la materia directamente relacionada con el espectro de la luz y que, por lo tanto, puede medirse físicamente en términos de energía radiante o intensidad, y por su longitud de onda. El ojo humano sólo puede percibirlo cuando su energía corresponde a una longitud de onda que oscila entre 380 y 780 nm



4)

## Aditivos en la industria alimentaria

Que un consumidor acepte un alimento depende de muchos factores, entre los que resaltan el color (como primer contacto), el aroma, el sabor, la textura, el costo, el valor nutritivo, la facilidad de preparación, la vida de anaquel y, en muchos casos, el sonido que produce al consumirse.



## Principales aditivos utilizados en la industria alimentaria

Que un consumidor acepte un alimento depende de muchos factores, entre los que resaltan el color (como primer contacto), el aroma, el sabor, la textura, el costo, el valor nutritivo, la facilidad de preparación, la vida de anaquel y, en muchos casos, el sonido que produce al consumirse.



6)

## Propiedades sensoriales en los alimentos

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 y hasta el sonido que se genera durante la masticación.



# BIBLIOGRAFÍA

LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.

[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/956BC6F123583AB181E0ED59ABA50F50-LC-LNU203%20QUÍMICA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/956BC6F123583AB181E0ED59ABA50F50-LC-LNU203%20QUÍMICA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF)

