



Nombre del Alumno: Cristal Alejandra Hernández
Roblero

Nombre del Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Materia: Química de los Alimentos

Actividad: Súper Nota, Unidad 4

Grado: 2

Grupo: "A"

Licenciatura: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas (30 de marzo de 2023)

UNIDAD 4

Química de los alimentos

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. En los alimentos se encuentran en cantidades muy pequeñas, que van de unos cuantos microgramos hasta 200 mg por kilogramo, lo que representa desde $\frac{1}{10,000}$ hasta $\frac{1}{100,000,000}$ de la dieta.

2



Minerales

Un mineral es una sustancia natural, de composición química definida. Normalmente es sólido e inorgánico, y tiene una cierta estructura cristalina. Es diferente de una roca, que puede ser un agregado de minerales o no minerales y que no tiene una composición química específica.

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.

Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto. Es necesario comprobar que estas sustancias no pueden causar efectos perjudiciales para la salud humana antes de utilizarlos.



5



Principales aditivos utilizados en la industria alimentaria

Edulcorantes artificiales, como aspartamo, sacarina, ciclamato sódico, y sucralosa. Ácido benzoico en jugos de fruta. Lecitina, gelatinas, almidón de maíz, ceras, gomas, propilenglicol en los estabilizadores de alimentos y emulsionantes. Muchos tintes y sustancias colorantes diferentes.

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 con durante la masticación.

Bibliografía

UDS (2023) Antología de Química de los Alimentos,
Unidad 4 “Constituyentes Naturales”