

Nombre del alumno

Yurani Gabriela Sánchez

Ramos

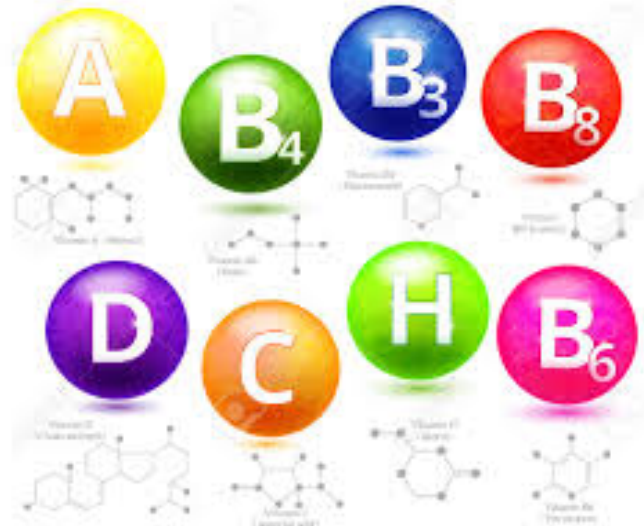
Nombre de la materia

Química de los

alimentos

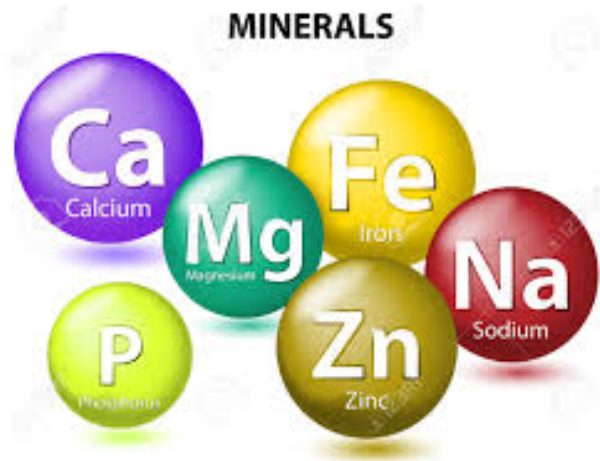
Vitaminas

- ▶ Las vitaminas son **compuestos orgánicos que los humanos requieren como nutrientes en pequeñas cantidades llamadas micronutrientes**. El término vitamina proviene de las palabras latinas 'vital' y 'amine' porque las vitaminas son necesarias para la vida y en principio se pensó que eran aminas.
- ▶ Las cuatro **vitaminas** liposolubles son A, D, E y K. Estas **vitaminas se** absorben más fácilmente por el cuerpo en la presencia de la grasa alimentaria. Las **vitaminas** hidrosolubles no **se** almacenan el cuerpo. Las 9 **vitaminas** hidrosolubles son **vitamina C** y todas las **vitaminas B**.



Minerales

- ▶ Un mineral es una sustancia sólida inorgánica de origen natural que posee una estructura química definida, misma que le confiere características fisicoquímicas particulares, generalmente es el anión de un metal el grupo dominante, y de acuerdo a este se clasifican los minerales
- ▶ Los minerales se dividen en clases **según el anión o grupo aniónico predominante**. Estas clases son: Elemento nativos, sulfuros y sulfosales, óxidos e hidróxidos, haluros, carbonatos, nitratos y boratos, fosfatos, arseniatos y vanadatos, sulfatos, cromatos, molibdatos y volframatos y silicatos.



Pigmentos

- ▶ Qué son los pigmentos? El pigmento es un **conjunto de polvos finos que cambia el color de la luz que transmite**. En realidad, este color viene dado por una cuestión de absorción de luz. Los pigmentos no emanan color, si no que reciben una cantidad determinada.
- ▶ Estos pigmentos son: **clorofila-a (verde intenso), clorofila-b (verde), carotenos (naranja), xantofilas (amarillo), antocianinas (rojizo, púrpura o azulado) y las ficobilinas (rojo)**.



Propiedades sensoriales en los alimentos

- ▶ Las propiedades sensoriales son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos y son, por tanto, la apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades quinestésicas o texturales.
- ▶ El objeto principal de un análisis **sensorial** o test **sensorial** de alimentos es evaluar las diferentes propiedades, características o **atributos** de un producto, utilizando para ello los cinco sentidos: vista, gusto, olfato, tacto y oído
- ▶ El análisis sensorial es el **examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos**. Dicho de otro modo, es la evaluación de la apariencia, olor, aroma, textura y sabor de un alimento o materia prima.

