

01 de marzo del 2023

UNIDAD IV

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS



OTROS CONSTITUYENTES NATURALES



PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY.

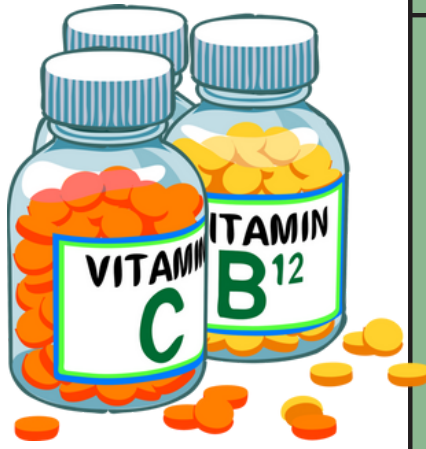
ALUMNA: MIRIAM ALEJANDRA GARCÍA ALFONZO.
ALUMNA: MIRIAM ALEJANDRA GARCÍA ALFONZO.

UNIDAD IV

OTROS CONSTITUYENTES NATURALES...

CLASIFICACIÓN

LIPOSOLUBLES



4.1 VITAMINAS

Son nutrientes que facilitan el metabolismo y mantienen procesos fisiológicos vitales de la célula, tanto vegetales como animales.



Ayuda al sistema respiratorio, visual, reproductivo y urinario.



Absorbe y transporta el calcio y el fósforo, también libera el calcio.



Actúa como antioxidante.



Actúa como coagulador, salud de huesos, etc.

HIDROSOLUBLES



Ayuda a convertir los alimentos que consume en energía que necesita.



Para el crecimiento, desarrollo y funcionamiento de las células del cuerpo.



Participa en el anabolismo y catabolismo de glúcidos, ácidos grasos y aminoácidos.



Metaboliza á. grasos, CH y proteínas.



Metaboliza aminoácidos y lípidos.



Funciona como coenzima en la hidrólisis y sintetiza, ácidos grasos y de aminoácidos.



Importante en la formación de los glóbulos rojos.



Ayuda a mantener la salud de las neuronas, la sangre y además ayuda a la formación del ADN.



Actúa como antioxidante.

4.2 MINERALES

Son sustancias naturales que ayudan al cuerpo con funciones vitales necesarias.



Estos micronutrientes se encuentran mayormente en frutas y vegetales.

HIERRO

- Producción de las proteínas hemoglobina y mioglobina de la sangre.

CALCIO

- Desarrollo de huesos y dientes fuertes.
- La coagulación de la sangre.
- La secreción de hormonas y otros químicos.
- El mantenimiento de un ritmo cardíaco normal.

FÓSFORO

- Contracción muscular.
- Excitabilidad nerviosa.
- Coagulación de la sangre.
- Secreción de glándulas exocrinas.
- Funciones metabólicas.

4.3 PIGMENTOS

Los colores de los alimentos se deben a diferentes compuestos, principalmente orgánicos, algunos de los cuales se producen durante su manejo y procesamiento

EJEMPLO

El color amarillo de la yema del huevo se da por el carotenoides(colorante amarillo).



4.4 ADITIVOS

Sustancias añadidas a los alimentos para modificar sus propiedades, conservación o mejoramiento.

AROMATIZANTES

COLORANTES

CONSERVANTES

ANTIOXIDANTES

EDULCORANTES

ACIDULANTES

ESPESANTES

SABORISANTES

EMULSIONANTES



EMULSIONANTES

ACIDULANTES

ALCANIZANTES

4.5 PRINCIPALES ADITIVOS

Se utiliza con el fin de obtener mejores resultados y generar productos más atractivos y diferenciados para el consumidor.

REGULADORES DE PH

4.5 PROPIEDADES SENSORIALES

son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos.

FACTORES

Color

Aspecto

Sabor



Textura

Sonido

Aroma



BIBLIOGRAFÍA

Univesidad del Sureste (2023). Antología de Química de los Alimentos (pp 34-70). PDF *956bc6f123583ab181e0ed59aba50f50-LC-LNU203 QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS.pdf (plataformaeducativauds.com.mx). Recuperado el 17 de febrero del 2023.