

# Química de los alimentos

## Unidad 4

### super nota

**Nombre: Miguel Ángel Espinosa Sandoval**  
**Maestra: Luz Elena Cervantes Monroy**



# Vitaminas

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



# 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||.

# Pigmentos

La calidad de un alimento, sin tomar en cuenta los aspectos sanitarios, toxicológicos y nutricionales, se basa en los siguientes parámetros: color, sabor y olor, y textura. Sin embargo, el primer acercamiento del consumidor al alimento es por su color, ya que relaciona lo adecuado con la aceptación o el rechazo.



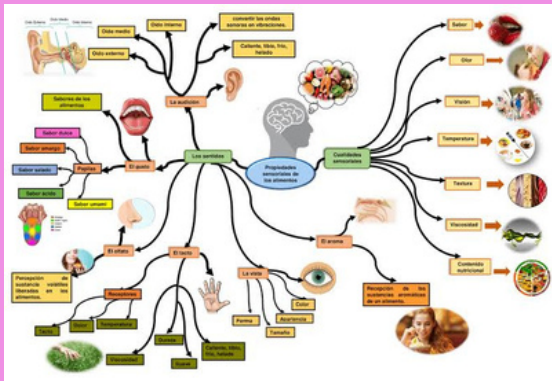
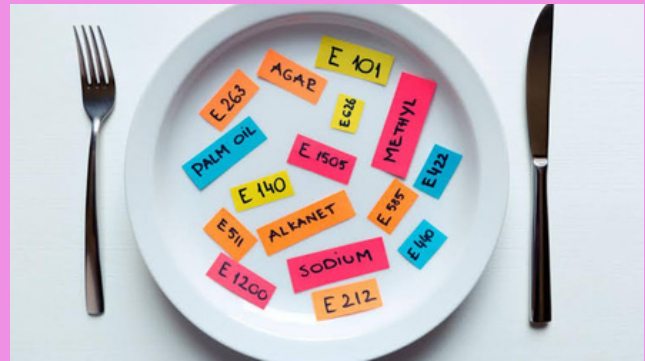
# Aditivos en la industria alimentaria



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

**Edulcorantes artificiales, como aspartamo, sacarina, ciclamato sódico, y sucralosa.**



## 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.**

# **Bibliografia**

**Antologia UDS**