Constituyentes Naturales

Vitaminas:

Son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activas.

- En general los vegetales contienen una mayor proporción de hidrosolubles que de liposolubles.

Minerales:

Se usa para referirse a los diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos.

Tipos:

- Pigmentos
- Calcio
- Fosforo
- Hierro

Pigmentos:

El color es una propiedad de la materia directamente relacionada con el espectro de la luz y que puede medirse físicamente en términos de energía radiante o intensidad.

Aditivos en la industria alimentaria:

Que un consumidor acepte un alimento depende de muchos factores entre los que resalta el color, el aroma, el sabor, la textura, el costo, el valor nutritivo, facilidad de preparación y el sonido que produce al consumirse.

Principales aditivos utilizados en la industria alimentaria:

Cada componente del alimento influye en alguna medida en estas características; en ocasiones estas necesitan reforzarse con el fin de obtener mejores resultados y generar productos más atractivos y diferenciados para el consumidor

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 aroma, la textura y hasta el sonido que se genera durante la masticación.