



Nombre de alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Química de los alimentos

Grado: 2° Cuatrimestre

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 01 de abril del 2023

Constituyentes ambientales



Vitaminas

Son un grupo de sustancias que son necesarias para el fundamento celular, el crecimiento y el desarrollo

HIDROSOLUBLES

- Se disuelven en agua
- No se almacenan en el organismo excepto la B12 que se almacena en el hígado
- Excretados por la orina
- Sensibles a temperaturas elevadas, aires, luz y cambios del pH

VITAMINAS

-B1, B2, B3, B5, B6, B7/B8, B9, B12 y C

LIPOSOLUBLES

- Solubles en grasa
- No tienen nitrógeno
- Necesitan sales biliares para la absorción
- Transportadas en sangre por lipoproteínas o proteínas
- Pueden almacenarse en el hígado
- Excretadas por las heces
- Estables

VITAMINAS

-A, D, E, K

Minerales



Elementos químicos, necesarios para el funcionamiento metabólico
Micronutrientes inorgánico que el cuerpo necesita en cantidades o dosis pequeñas

CARACTERÍSTICAS

- Resistentes a los tratamientos tecnológicos culinarios
- No les afecta la luz y el calor
- Pueden perder lixiviados, en las aguas de cocción retenidos en la fibra que no se absorbe



calcio



magnesio



potasio



hierro

Pigmentos



Son compuestos responsables de la coloración.

GRUPOS DE PIGMENTOS

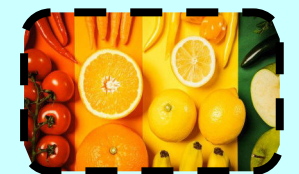
-Carotenoides



-Polifenoles



-Derivados tetrapirrólicos





Aditivos en la industria alimentaria

Sustancias que se añaden a los alimentos para mejorar la calidad, frescura, sabor, su textura y su apariencia

FUNCIONES

- Conservan o varían el color del alimento
- Evitan la oxidación
- Sabor y aroma
- Mantiene la textura
- Incrementan la viscosidad
- Evitan el deterioro
- Endulzante

ADITIVOS

- Colorantes
- Antioxidantes
- Saborizantes
- Emulsionantes
- Espesantes
- Conservantes
- Edulcorante

Principales aditivos utilizados en la industria alimentaria



- Aromatizantes
- Colorantes
- Conservantes
- Antioxidantes
- Acidulantes
- Edulcorantes
- Espantes
- Derivados del almidón
- Saborizantes
- Emulsionantes

Los aditivos pueden ser clasificados según su origen natural o sintético

Propiedades sensoriales de los alimentos



Son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos

-Se detectan por medio de los sentidos

SENTIDOS

- Olfato
- Gusto
- Apariencia

