



**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

