

UNIDAD IV

OTROS CONSTITUYENTES NATURALES



ALUMNO: SERGIO DANIEL GÓMEZ ESPINOZA
DOCENTE: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

UDS
01-04-23

VITAMINAS



Facilitan el metabolismo de nutrimentos y mantienen procesos fisiológicos.

Participan en el control de reacciones propias del anabolismo y del catabolismo de HC, proteínas y grasas.



Sus requerimientos varían según la edad, embarazadas y lactantes.



El hombre tiene capacidad limitada para almacenar vitaminas hidrosolubles

Vitaminas A, D, E Y K son solubles en disolventes orgánicos, insolubles en agua



Constituidas por complejo B; tiamina (B1), riboflavina (B2), vitamina B6, vitamina B12, biotina, folatos, niacina y ácido pantoténico, y por la vitamina C.

Existe dieta blanda de la úlcera gastroduodenal, del postoperatorio no digestivo, del postoperatorio de vías biliares, etc. y de protección dental.

Los minerales son los elementos químicos que se identifican en los alimentos



Los pigmentos es un tipo de aditivo alimentario para mejorar color, sabor y color.



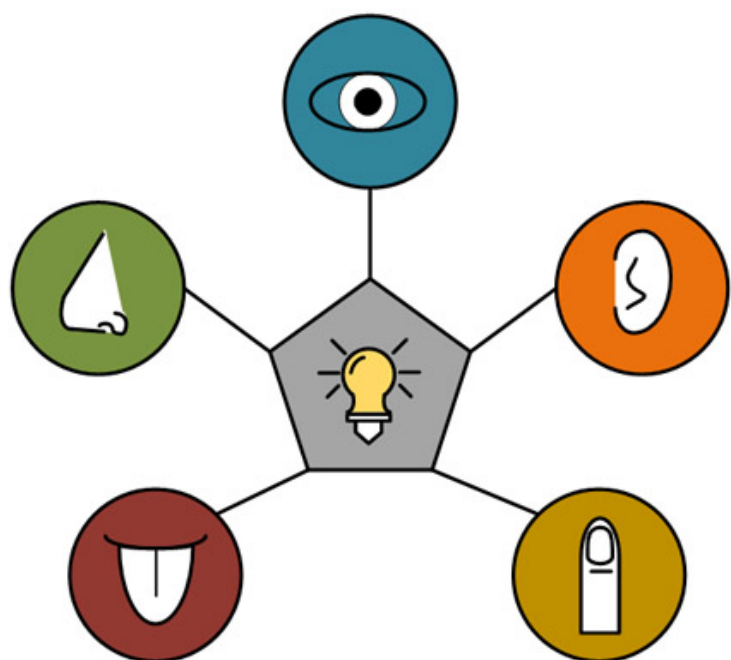
El aditivo en la industria alimentaria se adiciona durante las etapas de producción, envasado y conservación



Están los acentuadores de sabor, acidulantes, alcalinizantes y reguladores de PH, etc.



La aceptación de un alimento depende de muchos factores



propiedades sensoriales como el color, el aspecto, el sabor, el aroma, la textura y hasta el sonido que se genera durante la masticación

BIBLIOGRAFÍA



**Universidad Del Sureste (2023)
Antología para Química de los
alimentos. Comitán de Domínguez,
Chiapas.**

