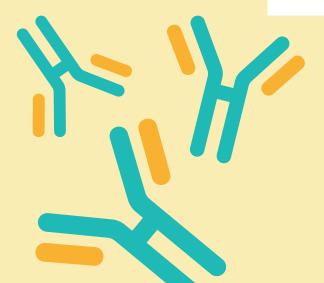


UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS



TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CUADRO SINÓPTICO VITAMINAS, MINERALES, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

1 ABRIL, 2023



Son nutrimentos que facilitan el metabolismo de nutrimentos otros mantienen diversos fisiológicos procesos vitales todas las para células activas, tanto vegetales como animales.

Liposolubles: A, D, E y K.

Hidrosolubles: Complejo B, que incluye tiamina (B1), riboflavina (B2), B6, B12, biotina, folatos, niacina y ácido pantoténico, y por la vitamina C.

el para

Macrominerales: Calcio (Ca), Fósforo (P), Magnesio (Mg), Sodio (Na), Potasio (K), Cloro (CI), Azufre (S),

CLASIFICACIÓN

Oligoelementos: Hierro (Fe), Manganeso (Mn), Cobre (Cu), Zinc (Zn), Cobalto (Co), Yodo (I) y Selenio (Se)

Son los atributos de los alimentos que se destacan CUÁLES SON: por medio de los sentidos.

La apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades quinestésicas o textura.

Realmente término correcto para referirnos a estos sería nutrimentos Son 2 TIPOS: inorgánicos. indispensables buen funcionamiento del organismo humano

BADUI DERGAL, SALVADOR. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

PROPIEDADES

SENSORIALES