

universidad del sureste

MARIO PEREZ MARTINEZ

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

ING.ARREOLA ENRIQUE EDUARDO

CUADRO SINOPTICO

NUTRICION

VITAMINAS

VITAMINAS

QUE SON?

Además de los componentes mayoritarios, proteínas, ácidos nucleicos, glúcidos y lípidos, las células vivas contienen también unas sustancias orgánicas que actúan en cantidades mínimas

IMPORTANCIA BIOLÓGICA

radica en que algunos organismos no las pueden sintetizar, y deben adquirirlas de procedencia exógena.

MINERALES

QUE SON?

se usa para referirse a los diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos. Sin embargo, en los diccionarios se encuentra que mineral se equipara con lo "inorgánico" o "con las minas para el beneficio de los metales"

ACTUA DE DIVERSAS MANERAS

Formación de tejidos rígidos del cuerpo (Ca, P, F, Mg, etcétera). • Como cofactor de enzimas (Mn, Zn, Cu, Mo, Na, Como integrante de vitaminas, hormonas, mioglobina y hemoglobina (Co, I, Fe, etcétera). • Para controlar la presión osmótica de fluidos celulares y del pH (Na, K, Cl, • Como parte constitutiva de algunas macromoléculas (S, P, Fe,.

VITAMINAS

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

QUE SON?

Las propiedades sensoriales son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos y son, por tanto, la apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades quinestésicas o texturales.

COMO SE CLASIFICAN?

Se habla de tres grandes grupos: descriptivo, discriminativo y del consumidor. En el CIATI realizamos los dos primeros. También existen métodos rápidos de control de calidad como los que se utilizan en las líneas de producción.