



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Mapa conceptual  
TRABAJO

Toxicología de los alimentos  
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.  
ALUMNO

Hernández Figueroa Italia Yamilet.  
DOCENTE

3er Cuatrimestre de nutrición.  
CURSO

Tapachula, Chiapas; Sabado 29 de Julio de 2023

# ADITIVOS

se agregan intencionalmente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

## CONSERVADORES

se aplican a los alimentos para garantizar su estabilidad durante su vida útil y evitar que cualquier tipo de microorganismo los dañe

## COLORANTES

serven para restituir el color perdido en los procesos de elaboración, o para ofrecer al consumidor colores atractivos o diversos

## ANTIOXIDANTES

protegen a los alimentos de la oxidación. La oxidación es un proceso químico que, en la mayoría de los casos, ocurre debido a la exposición al aire

## POTENCIADORES

estos son los encargados de reforzar el sabor y muchas veces el olor de los alimentos.

## SECUESTRADORES

eliminadores de oxígeno que mediante el uso de sistemas enzimáticos o químicos permiten controlar el crecimiento bacteriano y reducir la degradación de los ingredientes

## GASIFICANTES

compuestos químicos que desempeñan la misma función que las levaduras de repostería. Se utilizan en la elaboración de masas que van a ser horneadas.

## EDULCORANTES NO N.

son agentes endulzantes que tienen una mayor intensidad de endulzamiento y un menor contenido calórico por gramo en comparación con los edulcorantes calóricos

## ENZIMAS

conservadores se aplican a los alimentos para garantizar su estabilidad durante su vida útil y evitar que cualquier tipo de microorganismo los dañe

## GELIF. ESPE. Y ESTAB.

estos son muy útiles en los alimentos precocinados congelados para mantener su estabilidad y evitar pérdida de líquido