



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

sirven 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