

UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

TOXICOLOGIA

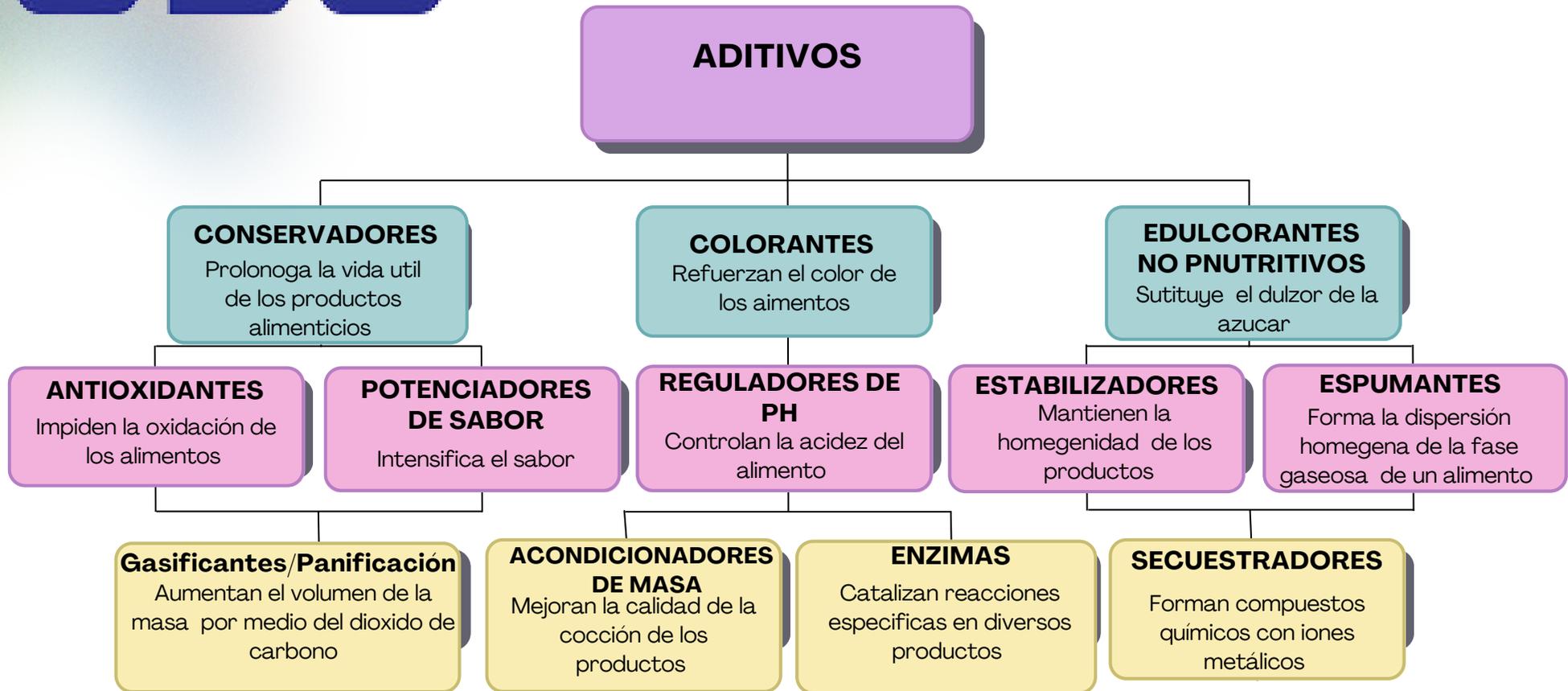
MAPA CONCEPTUAL "ADITIVOS"

DOCENTE: ITALIA YAMILET HERNANDEZ

ALUMNA: VALENTINA DIAZ ZEQUEDA

TECER CUATRIMESTRE

23 JULIO 2023



CONCLUSIÓN

Los aditivos nos ayudan a mejorar el sabor y sobretodo el aspecto de los alimentos, así como conservar su sabor y prevenir la acidificación, un aditivo alimentario es cualquier sustancia que no suele consumirse como alimento se añade a dicho producto ya sea de forma intencional o por accidente, de forma accidental pueden haber 3 tipos de contaminación

1. Preparación
2. Almacenamiento
3. Transporte

BIBLIOGRAFÍA:
ANTOLOGÍA BIOTECNOLOGÍA
UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS).
2022to

ADITIVOS POR SU FUNCIONES TECNICAS

MEJORA O CONSERVA

Aditivos para mejorar o conservar la seguridad y frescura de los alimentos (conservadores y antioxidantes)

VALOR NUTRICIONAL

Aditivos para mejorar o mantener el valor nutricional como vitaminas, minerales, fibra además de otros componentes que ayudan a reducir las calorías

MEJORADORES

Mejoradores de sabor, textura y apariencia, como son los saborizantes, edulcorantes, estabilizantes, espesantes, gasificantes para panificación y reguladores de PH