



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre del alumno: Oscar  
Omel López Osorio**

**Nombre del profesor: Polidoro  
Montesinos Moguel**

**Licenciatura: Medicina  
Veterinaria y Zootecnia**

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Zootecnia en Cerdos**

**Cuatrimestre: 6to**

**Nombre del trabajo: Aditivos**

Chiapas 8 de julio del 2023

# Aditivos

## Que Son?

Añadido Capaz De Alterar Algunas De Los Atributos Del Alimento

## Características

No Son Consumidas De Forma Independiente Con El Alimento

Modificar Propiedades Organolépticas

Se Añaden En Mínimas Cantidades

## Funciones Principales

Agregar Nutrientes

Ayuda A Elaborar El Alimento

Mantener Características Del Alimento

Mejorar La Estética Y Sabor

## Ejemplos

Saborizantes

Otorga U Intensifica Un Sabor

Aromatizantes

Otorga U Intensifica Un Olor

Colorante

Concede Color

Conservante

Tiende A Retrasar El Daño Generado Por Diversos Factores

Antioxidantes

Evitar La Oxidación En Los Alimentos

Acidulantes

Regular El Ph

Espesantes

Utilizado Para Aumentar La Viscosidad

Emulsionantes

Esto Ayuda A Que La Mezcla De Dos O Mas Cosas Sean De Manera Homogénea

Fungicidas/antibiótico

Evitar La Presencia De Microorganismos