



Mi Universidad

Super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Otros Constituyentes Naturales

Parcial 2

Nombre de la Materia Química de los alimentos

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre segundo.

OTROS CONSTITUYENTES NATURALES



¿QUE SON ?

Los hidratos de carbono, las grasas, las proteínas, las sales minerales, la fibra, las vitaminas y, por supuesto, el agua

VITAMINAS

grupo de sustancias que son necesarias para el funcionamiento celular, el crecimiento y el desarrollo normales. A, D, C, K, E, B¹, B⁶, etc.



MINERALES

son nutrientes indispensables para diferentes funciones del organismo como la formación de huesos y células sanguíneas, desarrollo del sistema nervioso, producción de hormonas y actividad de los órganos.



PIGMENTOS.

se definen como partículas sólidas orgánicas o inorgánicas coloreadas, negras, blancas o fluorescentes, que son insolubles y esencialmente no se ven afectadas física y químicamente por el vehículo o sustrato en el que se incorporan.





ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

alimentarios son sustancias que se añaden principalmente a los alimentos procesados, o a otros alimentos producidos a escala industrial, con fines técnicos, por ejemplo para mejorar la inocuidad,



PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Edulcorantes artificiales ,almidón de maíz, ceras, gomas, propilenglicol en los estabilizadores de alimentos y emulsionantes. Muchos tintes y sustancias colorantes diferentes.



PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS.

implican el uso de los sentidos humanos en la evaluación objetiva de los productos alimentarios. Características como el aspecto, la textura, el olor y el sabor

BIBLIOGRAFIA

<https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/chemicals-food#:~:text=Los%20compuestos%20qu%C3%ADmicos%20naturales%20como,el%20agua%20y%20la%20atm%C3%B3sfera>

