



Super Nota

Nombre del Alumno: David Enrique Bravo Soto
Nombre de la Materia : Quimica de los alimentos
Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy
Nombre de la Licenciatura: Nutrición
Segundo Cuatrimestre
Fecha de elaboración: 03-04-24

Vitaminas

Vitamina A: Importante para la salud de la visión, la piel y el sistema inmunológico. Vitamina B (grupo): Incluye varias vitaminas como B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9 y B12, que desempeñan roles importantes en el metabolismo, la energía y la salud del sistema nervioso. Vitamina C: Esencial para la salud del sistema inmunológico, la piel y la absorción de hierro. Vitamina D: Crucial para la salud ósea y el metabolismo del calcio. Vitamina E: Un antioxidante importante para la salud de la piel y la protección celular. Vitamina K: Esencial para la coagulación sanguínea y la salud ósea.



Minerales.

:Calcio: Esencial para la salud ósea y muscular. Hierro: Necesario para la producción de glóbulos rojos y el transporte de oxígeno. Magnesio: Importante para el metabolismo y la función muscular. Potasio: Crucial para la salud cardiovascular y el equilibrio de líquidos. Sodio: Ayuda en el equilibrio de líquidos y la transmisión de impulsos nerviosos. Zinc: Importante para la función inmunológica y la cicatrización de heridas. Yodo: Esencial para la función tiroidea. Selenio: Actúa como antioxidante y es importante para la salud celular. Fósforo: Necesario para la salud ósea y la producción de energía. Manganeso: Contribuye al metabolismo y la salud ósea.

Pigmentos

Los pigmentos son sustancias que dan color a los organismos vivos o a otros materiales. Pueden ser de origen natural o sintético. Algunos ejemplos comunes de pigmentos naturales incluyen la clorofila en las plantas (que da el color verde), la melanina en la piel humana (que determina el color de la piel, el cabello y los ojos), y los carotenoides en frutas y verduras (que proporcionan colores rojos, naranjas y amarillos). Los pigmentos sintéticos se utilizan en una amplia variedad de productos, como pinturas, tintas, tintes y cosméticos.



Aditivos en la industria alimentaria.

Los aditivos alimentarios son sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar su seguridad, frescura, sabor, textura o apariencia. Pueden incluir conservantes, colorantes, edulcorantes, emulsionantes, estabilizadores, entre otros. Sin embargo, su uso y seguridad están regulados por las autoridades sanitarias para garantizar que no representen riesgos para la salud.



Principales aditivos utilizados en la industria alimentaria.

Por supuesto: Conservantes: Prolongan la vida útil. Colorantes: Mejoran la apariencia. Edulcorantes: Endulzan sin calorías. Antioxidantes: Previenen la oxidación. Espesantes y gelificantes: Dan textura. Potenciadores del sabor: Realzan el sabor. Emulsionantes: Estabilizan mezclas.

Propiedades sensoriales en los alimentos

Las propiedades sensoriales en los alimentos se refieren a las características que percibimos a través de nuestros sentidos al comerlos. Estas incluyen:

Apariencia visual: Color, brillo, forma y tamaño
Textura: Suavidad, dureza, cremosidad, crujido, entre otros.
Sabor: Dulce, salado, ácido, amargo, umami. Olor: Aroma característico del alimento.
Sonido: Por ejemplo, el crujido al morder algo crujiente.

Estas propiedades influyen en nuestra percepción y disfrute de los alimentos.

