

**Mi Universidad**

**Súper nota**

*Nombre del Alumno: Víctor Alexis Vázquez Mazariegos*

*Nombre del tema : otros constituyentes naturales*

*Unidad: 4*

*Nombre de la Materia: química de los alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: licenciatura en nutrición*

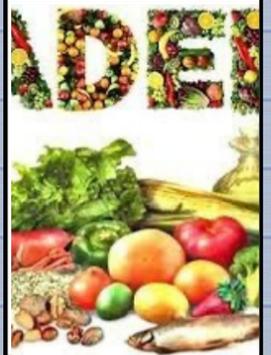
*Cuatrimestre II*

# OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

## VITAMINAS



estas facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activas



## VITAMINAS LIPOSOLUBLES



## VITAMINA LIPOSOLUBLE

en Este grupo se encuentran las vitaminas (A,D,E y K) y se llaman así porque son solubles a disolventes orgánicos y en aceite pero ambos son solubles



## VITAMINA A



es del reino animal y se encuentra principalmente en el hígado así como en la leche, huevo, pescado y muchos otros más alimentos



## VITAMINA D



En esta vitamina se conoce que se componen de 2 compuestos de esteroles que son similares al colesterol, esta vitamina forma hormonas y ayuda a la resistencia de los huesos



## MINERALES



Son elementos químicos que se encuentran en los alimentos en beneficio a los metales por el cual portan minerales y llegan a ser nutrimentos elementales



## CALCIO



Es el elemento químico más abundante en el ser humano y puede llegar a representar el 2% del peso del ser humano se encuentra distribuido en las estructuras óseas



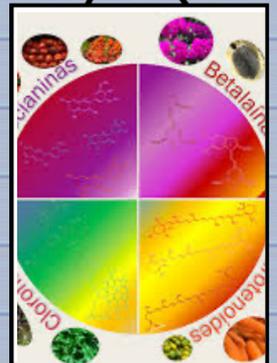
El fósforo se encuentra como fosfato y el hierro cumple diversas opciones para funciones biológicas en el ser humano

# OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

## PIGMENTOS



Es el color de una materia directamente relacionada con la luz y que por lo tanto puede medirse físicamente de energía radiante o su intensidad



## PIGMENTOS



A esto podemos observar la calidad de un alimento sin tomar en cuenta los aspectos sanitarios o toxicológicos de estos



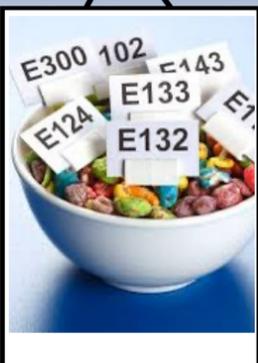
## PIGMENTOS



La mayoría de alimentos deben su color a este tipo de pigmentos que contienen o se añaden por funciones biológicas



## ADITIVOS EN LA INDUSTRIA



algunos alimentos dependen de ellos por muchos factores, entre ellos el color para poder reconocer la calidad del alimento



## ADITIVOS EN LA INDUSTRIA



Ya sea natural o sintético sirve para otorgar mejor apariencia del alimentos ya sea el color, el sabor o la consistencia de estos



## ADITIVOS EN LA INDUSTRIA



# OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

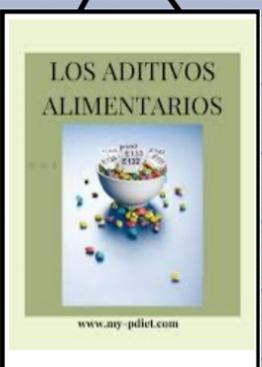
## PRINCIPALES ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden de manera intencionada a los alimentos y bebidas con el fin de modificar o estabilizar sus características organolépticas



## PRINCIPALES ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Estos pueden cambiar la perspectiva del consumidor para el cual pueda aceptar un alimento dependiendo de los factores de aditivos



## PRINCIPALES ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Todos estos son utilizados para cambiar el sabor, color, olor, textura y condicionamiento de cualquier tipo de alimentos los cuales son modificados en laboratorios



## PRINCIPALES ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



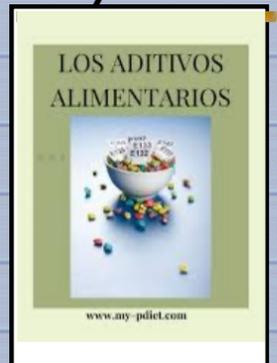
los más conocidos son:  
acentuadores, edulcorante,  
acondicionadores de masa, anti  
espumante, antioxidante, clarificantes  
entre muchos otros



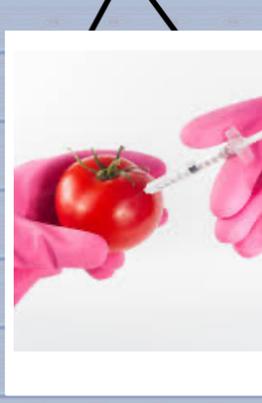
## PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS



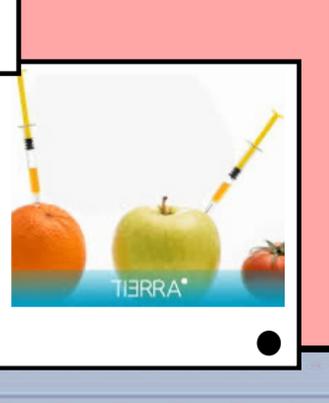
Las evaluaciones sensoriales de los alimentos son funciones primarias del ser humano, estas se forman desde pequeños las cuales le indican qué alimentos de gustan y cuáles no



## PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS



Es una gran cantidad de análisis el cual se hace a los alimentos para estar seguro de la calidad de cada uno de ellos para brindar un alimento de calidad al público el cual no afecte a los consumidores



Estos términos indican a las propiedades sensorias de los alimentos los cuales nos permiten saber la calidad de servicios

Universidad del sureste.2023

Antología de Química de alimentos .PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/0b97f16b30f585bb29ca9d45>

81b2d40a-LC-LNU203%20QUIMICA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf

---