



Nombre del Alumno: Luis Eduardo Ramírez Soto

Nombre del tema : OTROS CONSTITUYENTES NATURALES

Parcial : cuarto

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

VITAMINAS

Hidrosolubles: Vitamina C, Complejo B: B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), B3 (Niacina), B5 (Ácido pantoténico), B6 (Piridoxina), B7 (Biotina), B9 (Ácido fólico), B12 (Cobalamina)

- Solubles en agua.
- No se almacenan en el cuerpo.
- El exceso se elimina por la orina.
- Necesitan consumo frecuente.

Liposolubles: A, D, E y K.

- Solubles en grasas.
- Se almacenan en el tejido graso.
- El exceso puede causar toxicidad.
- Necesitan grasas para absorberse.

MINERALES

Sustancias inorgánicas sólidas, naturales, con composición química definida y estructura cristalina

Macrominerales (mayor cantidad), Calcio (Ca), Fósforo (P), Magnesio (Mg), Sodio (Na) Potasio (K), Cloro (Cl), Azufre (S)

Microminerales (oligoelementos, menor cantidad), Hierro (Fe), Zinc (Zn), Yodo (I), Cobre (Cu) Selenio (Se), Flúor (F)

PIGMENTOS

Sustancias que absorben luz, dando color a estructuras biológicas y objetos.

Naturales

- Clorofila (verde, en plantas)
- Carotenoides (amarillos, naranjas, rojos)
- Antocianinas (rojos, morados, azules)
- Melanina (marrón, negro en piel y cabello)

Artificiales

- Pigmentos sintéticos utilizados en alimentos, cosméticos y pinturas

ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Que un consumidor acepte un alimento depende de muchos factores, entre los que resaltan el color (como primer contacto), el aroma, el sabor, la textura, el costo, el valor nutritivo, la facilidad de preparación, la vida de anaquel y, en muchos casos, el sonido que produce al consumirse.

- Según su función
- Según su origen
- Regulación y seguridad

PRINCIPALES ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Según su función
- Según su origen
- Regulación y seguridad

- Conservantes
- Colorantes
- Edulcorantes
- Antioxidantes
- Emulsiones y estabilizantes
- Saborizantes y potenciadores del sabor

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

La aceptación de un alimento depende de muchos factores como el color, el aspecto, el sabor, el aroma, la textura y hasta el sonido que se genera durante la masticación.

- Propiedades Visuales
- Propiedades Olfativas
- Propiedades Gustativas
- Propiedades Táctiles
- Propiedades Auditivas

REFERENCIAS