



Otros contribuyentes naturales

Nombre del Alumno: Eddy Damian Cruz Castañeda

Nombre del tema: Otros contribuyentes naturales

Parcial: 04

Nombre de la Materia: Quimica de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutricion

Cuatrimestre: 02

Otros contribuyentes

NATURALES

4.1 VITAMINAS

Son compuestos esenciales para el cuerpo, clasificados en liposolubles (A, D, E, K) y hidrosolubles (C y complejo B). Regulan procesos metabólicos, y su deficiencia o exceso puede causar enfermedades.

4.2 MINERALES

Elementos inorgánicos necesarios para funciones corporales. Se dividen en macrominerales (calcio, fósforo, sodio) y microminerales (hierro, zinc). Son fundamentales para la salud ósea, la producción de hormonas y la función celular.

4.3 PIGMENTOS

Compuestos que dan color a los alimentos. Incluyen carotenoides, clorofilas, flavonoides y betalainas, cada uno con beneficios antioxidantes y propiedades saludables.

4.4 ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Sustancias añadidas para mejorar sabor, color, textura y conservación. Son regulados para garantizar seguridad y eficiencia en productos alimentarios.

4.5 PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Incluyen conservantes (benzoato de sodio), colorantes (tartrazina), saborizantes (glutamato monosódico), estabilizantes (lecitina de soja) y antioxidantes (vitamina C), todos usados en cantidades reguladas.

4.6 PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

Características que afectan la percepción del consumidor, como sabor, aroma, textura y apariencia. Son clave para la aceptación del producto en el mercado.