



## **CUADRO SINOPTICO**

***Nombre del Alumno:** Jerusalem Eunice Gómez Cruz*

***Nombre del tema:** CUADRO SINOPTICO*

***Parcial:** 4*

***Nombre de la Materia:** Química de los alimentos*

***Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes Monroy*

***Nombre de la Licenciatura:** Nutrición*

***Cuatrimestre:** 2*

***Lugar y Fecha de elaboración:** 30/03/2025*

# CONSTITUYENTES NATURALES

## VITAMINAS

**Son:**  
Compuestos esenciales  
en pequeñas cantidades  
para el metabolismo.

- Hidrosolubles (como la vitamina C y el complejo B)
- Liposolubles (como las vitaminas A, D, E y K).

**Participan en:**  
Funciones como el  
crecimiento, la inmunidad y  
la producción de energía.

## MINERALES

**Son:**  
Elementos inorgánicos  
esenciales para diversas  
funciones fisiológicas.

- Macrominerales (como calcio, fósforo, potasio y sodio)
- Microminerales o oligoelementos (como hierro, zinc y selenio).

**Participan en:**  
Procesos como la formación  
ósea, la transmisión nerviosa  
y el equilibrio de líquidos

# CONSTITUYENTES NATURALES

## PIGMENTOS

### Son:

Sustancias responsables del color de los alimentos, con funciones antioxidantes y beneficios para la salud.

### Clasificación

- Clorofilas (verde, en vegetales).
- Carotenoides (amarillo-naranja, en zanahorias y calabazas).
- Flavonoides (rojo-azul, en frutas y vino tinto).
- Betalaínas (rojo-morado, en betabel).

## Aditivos en la Industria Alimentaria

### Son:

Sustancias añadidas a los alimentos para mejorar su sabor, textura, color, conservación o propiedades nutricionales.

### Principales Aditivos

- Conservadores
- Colorantes
- Saborizantes
- Emulsionantes
- Edulcorantes
- Antioxidantes

## Propiedades Sensoriales en los Alimentos

### Son:

Características percibidas por los sentidos:

- Color y apariencia (vista).
- Sabor y aroma (gusto y olfato).
- Textura (tacto y oído).