## EUDS Mi Universidad Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Giezy Magdiel Morales Roblero

Nombre del tema: cuadro sinóptico

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Biología Celular y Genética

Nombre del profesor: Luz Elelna Cervantes Monrroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre:2

## •Compuestos orgánicos esenciales para el cuerpo humano. es esencial para la •Se dividen en dos grupos: hidrosolubles (como la vitamina síntesis de C) y liposolubles (como las vitaminas A, D, E, K). Ejemplo-Vitaminas colágeno y el • Ayudan en diversas funciones biológicas, como la sistema protección celular, la formación de huesos y dientes, la inmunológico. coagulación de la sangre, y la regulación del sistema inmunológico. •Nutrientes inorgánicos esenciales que el cuerpo necesita en pequeñas Calcio cantidades. Hierro Minerales •Cumplen funciones vitales, como la ejemplos Potasio formación de huesos (calcio), la transmisión de impulsos nerviosos Magnesio (potasio, sodio), y la producción de hemoglobina (hierro). yodo. • Compuestos responsables del color de los alimentos. •Se dividen en naturales (como la clorofila, licopeno, carotenoides) y sintéticos (como la tartrazina, amarillo de **Pigmentos** quinolina). alimenticios •Los pigmentos mejoran la apariencia de los alimentos y pueden tener propiedades antioxidantes. •Sustancias añadidas intencionadamente a los Aditivos en la alimentos durante su producción o procesamiento. industria •Se utilizan para mejorar el sabor, la textura, la alimentaria apariencia, o la conservación de los alimentos. • Pueden ser naturales (como la sal) o sintéticos (como el glutamato monosódico). los Antioxidantes: **Principales** •Colorantes: conservadores: Evitan que los aditivos Mejoran la Impiden el alimentos se utilizados en apariencia de los crecimiento de oxiden y se la industria alimentos microorganismos. alimentaria deterioren. • Características que afectan la percepción sensorial de **Propiedades** los alimentos: sabor, olor, textura, color y apariencia. sensoriales

sensoriales en los \_

alimentos

Unidad

•Las propiedades sensoriales son cruciales para la aceptación de los alimentos por parte de los consumidores y su disfrute en el consumo

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



## Referencia

Uds, antologia de química de los alimentos paginas 98 a 125

UNIVERSIDAD DEL SURESTE 3