



Mi Universidad

UNIDAD 4°

Segundo cuatrimestre

Nombre del Alumno:

Jennifer

Valentina Pérez García

Nombre del profesor:

LUZ ELENA CERVANTES

MONROY

Licenciatura: Nutrición

Materia: QUIMICA DE LOS

ALIMENTOS

Bibliografía: UDS.

(2024). Antología de

Química de los Alimentos

2do cuatrimestre

CUADRO SINÓPTICO

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

VITAMINAS Y MINERALES

VITAMINAS

- Compuestos orgánicos esenciales para el cuerpo humano
- Se dividen en dos grupos: hidrosolubles (como la vitamina C) y liposolubles (como las vitaminas A, D, E, K).
- Ayudan en diversas funciones biológicas, como la protección celular, la formación de huesos y dientes, la coagulación de la sangre, y la regulación del sistema inmunológico.

MINERALES

- Nutrientes inorgánicos esenciales que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades.
- Cumplen funciones vitales, como la formación de huesos (calcio), la transmisión de impulsos nerviosos (potasio, sodio), y la producción de hemoglobina (hierro).

PIGMENTOS ALIMENTICIOS

- Compuestos responsables del color de los alimentos.
- Se dividen en naturales (como la clorofila, licopeno, carotenoides) y sintéticos (como la tartrazina, amarillo de quinolina)
- Los pigmentos mejoran la apariencia de los alimentos y pueden tener propiedades antioxidantes.

ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Sustancias añadidas intencionadamente a los alimentos durante su producción o procesamientos. Se utilizan para mejorar el sabor, la textura, la apariencia, o la conservación de los alimentos.
- Pueden ser naturales (como la sal) o sintéticos
- (como el glutamato monosódico).

PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Colorantes: Mejoran la apariencia de los alimentos.
- Conservadores: Impiden el crecimiento de microorganismos.
- Antioxidantes: Evitan que los alimentos se oxiden y se deterioren.

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

- Características que afectan la percepción sensorial de los alimentos: sabor, olor, textura, color y apariencia.
- Las propiedades sensoriales son cruciales para la aceptación de los alimentos por parte de los consumidores y su disfrute en el consumo.