



Mapa Sinóptico

Nombre del Alumno: María Fernanda López Aguilar

Nombre del tema: Otros Constituyentes Naturales

Parcial: 4°

Nombre de la Materia: Química de los Alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: Segundo Cuatrimestre.

29/Marzo/2025



OTROS CONSTITUYENTES NATURALES



VITAMINAS

Los compuestos orgánicos esenciales, conocidos como vitaminas, son sustancias vitales para el funcionamiento óptimo del cuerpo humano. Se clasifican en dos categorías principales: hidrosolubles, como la vitamina C, y liposolubles, que incluyen las vitaminas A, D, E y K. Estas vitaminas desempeñan un papel crucial en diversas funciones biológicas esenciales, como proteger las células del daño, fortalecer la formación de huesos y dientes, regular la coagulación de la sangre y mantener un sistema inmunológico saludable. Así que las vitaminas son componentes esenciales para mantener la salud y el bienestar general del cuerpo humano.

EJEMPLO

La vitamina C es fundamental para la producción de colágeno, una proteína que da estructura y elasticidad a la piel, huesos y tejidos conectivos, y también juega un papel crucial en el fortalecimiento del sistema inmunológico para combatir infecciones y enfermedades.

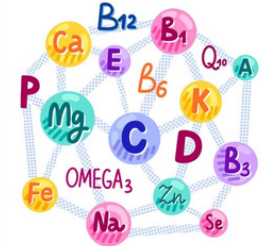


MINERALES

Los minerales esenciales son sustancias inorgánicas que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para funcionar correctamente. El calcio es crucial para la formación y fortalecimiento de los huesos, mientras que el hierro es fundamental para la producción de hemoglobina, que transporta oxígeno en la sangre. Otros minerales, como el potasio y el sodio, juegan un papel importante en la transmisión de impulsos nerviosos y la regulación de los fluidos corporales.

EJEMPLO

- Calcio
- Potasio
- Hierro
- Yodo
- Magnesio



PIGMENTOS ALIMENTICIOS

Los pigmentos son sustancias químicas que dan color a los alimentos, y se clasifican en dos categorías: naturales, como la clorofila y los carotenoides, que se encuentran en frutas y verduras, y sintéticos, como la tartrazina y el amarillo de quinolina, que se agregan a los alimentos para mejorar su apariencia. Además de su función estética, algunos pigmentos naturales tienen propiedades antioxidantes que pueden beneficiar la salud.



ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los aditivos alimentarios son sustancias que se agregan intencionalmente a los alimentos durante su elaboración o procesamiento para mejorar sus características, como el sabor, la textura, la apariencia o la duración de conservación. Estos aditivos pueden ser de origen natural, como la sal, o sintéticos, como el glutamato monosódico, y se utilizan para mejorar la calidad y la seguridad de los alimentos.



PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los conservadores son sustancias que se agregan a los alimentos para prevenir el crecimiento de bacterias, hongos y otros microorganismos, lo que ayuda a prolongar la vida útil de los productos y a mantener su seguridad para el consumo.

Los antioxidantes son sustancias que protegen a los alimentos de la oxidación y el deterioro, evitando que se vuelvan rancios o pierdan su calidad y valor nutricional. De esta manera, ayudan a mantener la frescura y la seguridad de los alimentos.

Los colorantes son sustancias que se agregan a los alimentos para mejorar su apariencia y darles un color más atractivo, lo que puede influir en la percepción del consumidor sobre la calidad y el atractivo del producto.



PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Las características sensoriales de los alimentos se refieren a las propiedades que impactan en la experiencia sensorial del consumidor, incluyendo:

- Sabor: la experiencia gustativa
- Aroma: el olor que percibimos
- Textura: la sensación en la boca y la lengua
- Color: el aspecto visual
- Presentación: la apariencia general

Estas características influyen en cómo percibimos y disfrutamos de los alimentos.



PROPIEDADES SENSORIALES

Las propiedades sensoriales de los alimentos, como el sabor, olor, textura, color y apariencia, juegan un papel fundamental en la percepción y aceptación de los productos alimenticios por parte de los consumidores, ya que influyen directamente en la experiencia gastronómica y el placer de comer.

