



NOMBRE DEL ALUMNO:

GISEL MONTSERRAT DOMINGUEZ  
ABADIA

NOMBRE DEL TEMA: VITAMINAS Y MINERALES  
PARCIAL: 1

NOMBRE DE LA MATERIA: QUÍMICA DE  
LOS ALIMENTOS

NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY

LICENCIATURA: NUTRICIÓN

REFERENCIAS: ANTOLOGIA

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS (PAG. 117- 128)



**OTROS  
CONTRIBUYENTES  
NATURALES**

**Minerales**

**MINERALES**

Por tradición, la palabra "minerales" (traducción directa de minerals) se usa para referirse a los diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos

**PIGMENTOS**

cromo, estaño, estroncio, flúor, fósforo, galio, hierro, litio, magnesio, manganeso, mercurio, molibdeno, níquel, plata, plomo, potasio, rubidio, selenio, silicio, sodio, titanio, vanadio y yodo.

**CALCIO.**

Es el elemento químico más abundante en el ser humano y llega a representar hasta el 2% del peso corporal, equivalente a 1,000-1,500 g en un adulto.

**FOSFORO.**

se encuentra como fosfato, representa 1.0% del peso corporal, está muy relacionado con el calcio ya que juntos forman la hidroxiapatita y 80% se localiza en los huesos y en los dientes

**HIERRO**

cumple diversas funciones biológicas en el humano, principalmente al transportar y almacenar el oxígeno mediante la hemoglobina y la mioglobina



# MINERALES

## OTROS ELEMENTOS

## ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

## PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

## PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS.

el cloro y el sodio forman parte del plasma sanguíneo y del líquido extracelular que rodea las células, en donde ayudan a mantener la presión osmótica, la acidez y la carga eléctrica.

Que un consumidor acepte un alimento depende de muchos factores, entre los que resaltan el color, el aroma, el sabor, la textura, el costo, el valor nutritivo, la facilidad de preparación

Acentuadores de sabor, Acidulantes, alcalinizantes, Acondicionadores de masa, Antiaglomerantes, Antiespumantes, Antihumectantes Antisalpícanes y otros más

La aceptación de un alimento depende de muchos factores, entre los que destacan sus propiedades sensoriales como el color, el aspecto, el sabor, el aroma, la textura.