

Rubí Elizabeth Pérez
Jiménez

Luz Elena Cervantes
Monroy

2 De Nutrición



Química de los alimentos

Vitaminas y minerales

Vitaminas

que Es ?

Son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para toda la célula activa

vitamina liposolubles

- vitamina A : esta vitamina se encuentra en el reino animal principalmente en el hígado , leche y huevo
- vitamina D : en aceites de pescado
- vitamina E: antiesteril
- vitamina k : antihemorraico

vitaminas hidrosolubles

- Tiamina :perdida de memoria ,sistema nervioso
- Niacina
- Ácido Pantotenico
- Peridioxina
- Biotina
- Ácido Fólico
- Cionocobalamina

Guia Uds de nutrición
2025 2 cuatrimestre
unidad 4

minerales

que Es ?

Diversos elementos químicos que se identifican en los alimentos "inorganico"

tipos

- pigmentos
- Calcio
- Fósforo
- Hierro

Guia Uds de nutrición
2025.2 cuatrimestre
unidad 4

pigmentos

es

es una propiedad de la materia directamente relacionada con el aspecto de la luz

El ojo humano puede percibir su energía calidad de ele alimento

Utilization

Parametros

color
sabor
olor
y textura

Social impact

funcion biologica

Este es el caso de clorofila en la fotosintesis y de la mioglobina en el almacenamiento de oxigeno en el músculo

Aditivos en la industria alimentaria

es

Es un consumidor que acepta los alimentos depende de muchos factores en los que resalta

color
sabor
olor
y textura

aditivos

Parametros

Deben emplearse como una ayuda en la fabricación de los alimentos

Leyes sanitarias

deben Emplearse como

Permite usar aditivos en concentraciones máximas como son la sacarosa , ácido acético , citrico

Aditivos en la industria alimentaria

es

Es un consumidor que acepta los alimentos depende de muchos factores en los que resalta

color
sabor
olor
y textura

aditivos

tipos

Asentadores de sabor
Acidulantes
Acondicionadores
Antiglomerantes
Antiespumantes
Antihumectantes
Antioxidantes

Leyes sanitarias

deben Emplearse como

Permite usar aditivos en concentraciones máximas como son la sacarosa , ácido acético , cotr

prioridades sensoriales en los alimentos

aceptacion de un alimento

abitos alimentarios

desarrollo De nuevos productos

Depende de

color
aspecto
sabor
aroma
textura

están determinados

En gran medida por el aroma y el sabor y que permiten su desarrollo

se basa en

Grandes campañas de mercadotecnia y publicidad .
Los consumidores aceptarán o rechazarán al alimento