



Mapa Mental

“CONSTITUYENTES NATURALES”

ALUMNO:

VICTOR ALFONSO ROBLES DÍAZ

LICENCIATURA EN NUTRICION
2do.CUATRIMESTRE ENE- ABRIL
2025

ASESOR:

PATRICIA DEL ROSARIO LUNA
GUTIÉRREZ

MATERIA:

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

FECHA:

25 DE MARZO DEL 2025

VITAMINAS

Compuestos esenciales para el metabolismo. En la industria alimentaria, se añaden para fortificar productos como cereales, lácteos y jugos.

- Constituyentes naturales: Hidrosolubles (B, C) y liposolubles (A, D, E, K).
- Aplicación: Fortificación de alimentos (ej. vitamina D en leche, vitamina C en jugos).

MINERALES

Nutrientes inorgánicos esenciales. Se usan en la industria para fortificación (ej. calcio en lácteos, hierro en harinas) y conservación.

- Constituyentes naturales: Calcio, hierro, zinc, magnesio, sodio, potasio.
- Aplicación: Enriquecimiento de harinas, bebidas y productos lácteos.

PIGMENTOS

Sustancias naturales responsables del color de los alimentos. Se utilizan como colorantes naturales en productos procesados (ej. clorofila, carotenoides).

- Constituyentes naturales: Carotenoides, clorofilas, flavonoides, betalainas.
- Aplicación: Colorantes naturales en jugos, lácteos, confitería y carnes procesadas.

ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Sustancias añadidas para mejorar la conservación, textura, sabor o apariencia de los alimentos.

- Constituyentes naturales: Ácidos orgánicos, enzimas, antioxidantes naturales.
- Aplicación: Mejora de conservación, textura y sabor.

PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Incluyen conservadores, antioxidantes, emulsionantes, espesantes, colorantes y edulcorantes.

- Constituyentes naturales: Lecitina (emulsionante), ácido ascórbico (antioxidante), goma xantana (espesante).
- Aplicación: Estabilización de productos, preservación y mejora sensorial.

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

Características que afectan la percepción del consumidor, como color, sabor, textura, olor y apariencia.

- Constituyentes naturales: Azúcares, aminoácidos, aceites esenciales, compuestos fenólicos.
- Aplicación: Intensificación de sabor, textura y aroma en productos procesados.

CONSTITUYENTES NATURALES

