



AMELIA NAOMI DURÁN RUIZ

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

2DO CUATRIMESTRE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

L.N. LUNA PATRICIA DEL ROSARIO

VITAMINAS

Las vitaminas son compuestos orgánicos esenciales para el crecimiento, desarrollo y función de los tejidos del cuerpo.

se utilizan para:

- Enriquecer alimentos y mejorar su valor nutricional
- Mejorar la calidad y atractivo de los alimentos
- Prevenir deficiencias nutricionales
- Desarrollar productos alimenticios funcionales

PIGMENTOS

Los pigmentos son sustancias químicas que dan color y mejoran la apariencia de los alimentos.

Tipos: Naturales (clorofila, carotenoides, antocianinas) y Sintéticos (tartrazina, rojo cochinilla)

Uso: Mejora apariencia, identificación de productos, máscara de sabores y creación de productos funcionales.

Ejemplos: Clorofila (verde), Carotenoides (amarillo/naranja) y Antocianinas (rojo/púrpura).

MINERALES

Los minerales son nutrientes esenciales para el cuerpo humano. En la industria alimentaria, fortalecen los alimentos, mejoran su calidad y valor nutricional, previenen deficiencias y desarrollan productos funcionales. Ejemplos importantes: Calcio, Hierro, Potasio y Zinc.

ADITIVOS

LOS ADITIVOS SON SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE MEJORAN LA CALIDAD, SEGURIDAD Y APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS.

TIPOS: CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES, COLORANTES, SABORIZANTES Y TEXTURIZANTES. EJEMPLOS: SORBATO DE POTASIO, ASCORBATO DE SODIO, TARTRAZINA, GLUCEPTATO DE SODIO Y GOMA XANTANA.

IMPORTANCIA: MEJORAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, CALIDAD Y PROLONGAN LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS.

CONSTITUYENTES NATURALES

PRINCIPLES ADITIVOS

1. Conservantes (Sorbato de potasio): Evitan el crecimiento de microorganismos.
2. Antioxidantes (Ascorbato de sodio): Evitan la oxidación y el deterioro.
3. Colorantes (Tartrazina): Mejoran la apariencia y el color.
4. Saborizantes (Gluceptato de sodio): Mejoran el sabor.
5. Texturizantes (Goma xantana): Mejoran la textura.

PROPIEDADES SENSORIALES

Las propiedades sensoriales de los alimentos se refieren a las características que percibimos mediante nuestros sentidos:

1. *Apariencia*: Color, textura y forma.
2. *Sabor*: Dulce, salado, ácido, amargo y umami.
3. *Olor*: Aroma y fragancia.
4. *Textura*: Suavidad, dureza, crujidez y cremosidad.
5. *Sonido*: Crujido, chasquido y otros sonidos al consumir.

Estas propiedades sensoriales influyen en nuestra experiencia y percepción de los alimentos.