



MAPA MENTAL

Melannie Valeria Argueta Cruz

Universidad del Sureste

Lic. En Nutrición

2do. Cuatrimestre

L.N. Patricia Luna Gutierrez

Tapachula, Chiapas a 29 de Marzo del 2025

Pigmentos naturales

- **Antocianinas**
- Se obtienen de frutas y bayas, como arándanos, uvas, remolachas y repollo morado. Se usan en confitería, helados y bebidas.
- **Betalainas**
- Se extraen de la remolacha y se usan en embocados, lácteos y snacks.
- **Carotenos**
- Se obtienen de vegetales verdes, como las hojas de las plantas. Se usan en pastas, helados y saltes.
- **Carotenos de cochinilla**
- Se obtiene de un insecto parásito y se usa en yogures, helados y productos cárnicos.
- **Curcumina**
- Se obtiene de la raíz de la planta de cúrcuma y se usa en saltes, aderezos, salsas y productos de panadería.

Pigmentos artificiales

- **Tartrazina (E102)**
- **Amarillo anaranjado 5 (E10)**
- **Azorrubina (E122)**
- **Amaranto (E123)**
- **Rojo cochinita A (E124)**
- **Rojo 2G (E128)**
- **Rojo Alura AC (E129)**
- **Negro brillante BN (E151)**
- **Marrón FK (E154)**
- **Marrón HT (E155)**

Los pigmentos naturales también pueden aportar antioxidantes, lo que puede ayudar a prevenir el cáncer, las infecciones y a proteger el corazón.

CONSTITUYENTES NATURALES

Los constituyentes naturales son todos los elementos que se originan en la naturaleza, sin intervención humana. Estos pueden ser biológicos, físicos o químicos.

PIGMENTOS

Los pigmentos se utilizan en la industria alimentaria para dar color a los alimentos. Pueden ser de origen natural o artificial.

MAPA MENTAL

VITAMINAS

Las vitaminas se añaden a los alimentos para mejorar su valor nutricional, restituir las que se pierden durante su procesamiento, o por exigencias de salud pública.

Minerales utilizados en la industria alimentaria

- **Hierro, calcio, zinc y yodo:** Se utilizan para fortificar alimentos.
- **Dióxido de silicio:** Se utiliza para evitar que los productos formen grumos, mejorar su vida de anaquel, y protegerlos de la humedad.
- **Bicarbonato de sodio:** Se utiliza en polvos para hornear.
- **Perlita, tierras diatomáceas, algunas arcillas y la bentonita:** Se utilizan para clarificar y estabilizar aceites comestibles, cervezas, endulzantes y jugos de frutas.

MINERALES

Los minerales se utilizan en la industria alimentaria como aditivos funcionales y nutrientes para fortificar los alimentos.

Finalidades de la fortificación con vitaminas

- Restituir el contenido de vitaminas que se pierda durante el procesamiento, almacenamiento o manipulación.
- Darles un valor nutricional similar a otros alimentos.
- Cumplir con exigencias de salud pública.
- Mejorar la densidad ósea en adultos mayores.