



CESIA OVALLE MENDEZ

PLANEACION DIETETICA

2DO CUATRIMESTRE

LICENCIATURA EN NUTRICION

**LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL
ROSARIO**

PROPIEDADES SENSORIALES

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 Y HASTA EL SONIDO QUE SE GENERA DURANTE LA MASTICACIÓN

PRINCIPALES ADITIVOS

CARBONATO CÁLCICO: COLORANTE OBTENIDO A PARTIR DE ROCA CALIZA MOLIDA.

NITRITO DE SODIO: CONSERVANTE.

ÁCIDO CÍTRICO: ANTIOXIDANTE BÁSICO.

GOMA TARA: AROMATIZANTE.

SULFATO CÁLCICO: CONSERVANTE.

GLUTAMATO MONOSÓDICO: AROMATIZANTE.

FRUCTOSA: SUSTANCIA DULCE.

ADITIVOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

UN ADITIVO, YA SEA NATURAL O SINTÉTICO, ES UNA SUSTANCIA O MEZCLA DE VARIAS SUSTANCIAS, QUE SE ADICIONA INTENCIONALMENTE AL ALIMENTO DURANTE LAS ETAPAS DE PRODUCCIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN, PARA LOGRAR CIERTOS BENEFICIOS

MIND MAPPING

VITAMINAS

LAS VITAMINAS SON NUTRIMENTOS QUE FACILITAN EL METABOLISMO DE OTROS NUTRIMENTOS Y MANTIENEN DIVERSOS PROCESOS FISIOLÓGICOS VITALES PARA TODAS LAS CÉLULAS ACTIVAS, TANTO VEGETALES COMO ANIMALES.

MINERALES

SE USA PARA REFERIRSE A LOS DIVERSOS ELEMENTOS QUÍMICOS QUE SE IDENTIFICAN EN LOS ALIMENTOS; SIN EMBARGO, EN LOS DICCIONARIOS SE ENCUENTRA QUE MINERAL SE EQUIPARA CON LO "INORGÁNICO" O "CON LAS MINAS PARA EL BENEFICIO DE LOS METALES".

PIGMENTOS

LOS PIGMENTOS SON COMPUESTOS QUÍMICOS O NATURALES QUE MODIFICAN LA TONALIDAD ORIGINAL DE LOS ALIMENTOS. EL COLOR DE LOS ALIMENTOS PUEDE SER EL RESULTADO CONJUNTO DE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y DE LOS COMPUESTOS PIGMENTANTES.