

Universidad Del Sureste

Campus Tapachula



Asignatura:

Química del alimento

Alumno:

Ozuna López Marvin Fernando

Cuatrimestre:

2ºA

Carrera:

Licenciatura en Nutrición

LN:

Luna Gutierrez Patricia del Rosario

VITAMINAS

Nutrientes esenciales se da en dosis pequeñas para hacer de su función y metabolizar al cuerpo
Cada vitamina tiene su propia función y una carencia de ello provoca problemas en la salud

MINERALES

Nutrientes inorgánicos que se encuentran en los alimentos son importantes para la formación de huesos y células sanguíneas, el desarrollo del sistema nervioso, la producción de hormonas y la actividad de los órganos.

PIGMENTOS

sustancias que les dan color y pueden ser naturales o artificiales.
consumir de manera frecuente alimentos con colorante artificial provoca; Problemas de alergias, neurotoxicidad, toxicidad, cáncer

CONSTITUYENTES NATURALES



ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

se añaden principalmente a los alimentos procesados, o a otros alimentos producidos en las ndustrias, con fines técnicos, para mejorar la inocuidad, aumentar el periodo de conservación o modificar sus propiedades sensoriales

PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS

- Glutamato monosódico
- Ácido ascórbico
- Nitritatos y nitritos
- Lecitina
- Aspartamo
- Sacarina
- Curcumina
- Ácido cítrico

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

el color, la textura, el sabor, el olor y la apariencia de los alimentos. Estas son importantes porque garantizan la calidad del producto