



MAPA MENTAL

GOMEZ ESCOBAR JONATHAN JOSUE

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC. EN NUTRICION

MATERIA :QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

2DO CUATRIMESTRE

DOCENTE : LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO

FECHA : 29/04/2025

VITAMINAS

Hay distintos tipos que cumplen funciones diferenciadas. Ingresan al organismo mediante una dieta equilibrada y variada. El cuerpo no produce por sí mismo estas sustancias, por lo que la carencia en la alimentación se traduce siempre en una alteración en el metabolismo corporal.



MINERALES

En salud, el concepto de minerales es muy diferente, son nutrientes esenciales para que las células del organismo lleven a cabo el desarrollo de sus funciones, los cuales se pueden obtener con el consumo variado en alimentos. Algunos minerales muy conocidos son el calcio, el magnesio, fósforo, sodio, potasio, entre otros.

PIGMENTOS

Los pigmentos son sustancias que se emplean para colorear pinturas, barnices, esmaltes, etc.. Son moléculas de color intenso que pueden ser insolubles en agua. Los pigmentos reflejan o transmiten la luz visible y otorgan el color a los materiales.

CONSTITUYENTES NATURALES

ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La autorización de un **aditivo alimentario** se establece bajo condiciones de uso determinadas y especificaciones precisas. Para velar por el cumplimiento de las garantías que conciernen a la seguridad de los aditivos alimentarios, su continuo control y revisión, existen distintos organismos internacionales

PRINCIPALES ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los principales tipos de aditivos utilizados en la industria alimentaria son:

- Antioxidantes
- Colorantes
- Conservantes
- Emulsificantes
- Espesantes
- Estabilizantes
- Edulcorantes
- Fermentos
- Derivados del almidón
- Sabores

Estos tipos se agrupan en una clasificación general de aditivos según cuatro funcionalidades específicas. Además de la clasificación según su función tecnológica, los aditivos pueden clasificarse según su origen natural o sintético.

PROPIEDADES SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS

Las propiedades sensoriales de los alimentos se refieren a las características que son captadas por los sentidos y que hacen que un alimento sea apetecible o rechazable. Estas propiedades incluyen:

1. Olor
2. Color
3. Sabor
4. Textura
5. Sensación a la masticación
6. Temperatura

