Bebidas sin alcohol

En los **zumos** que son sometidos a temperaturas altas para eliminar los microorganismos, los azúcares pueden dar lugar a productos secundarios, que pueden finalmente influir en la absorción de nutrientes. También se suelen producir pérdidas de ácido ascórbico (vitamina C), por ello es habitual la adición de este nutriente para reponer el contenido original que tenía; a la adición de estos nutrientes que se pierden en los procesos industriales se denomina restitución. En cambio, por fortificación entendemos la adición de nutrientes en cantidades importantes para conseguir que el alimento sea más rico en esos nutrientes que el alimento original. Se suele hacer añadiendo nutrientes que están ausentes en un alimento o que los tiene, pero en cantidades muy pequeñas.

Copyright 2026


VITAMINAS
A B C D E
B2
B3
ZUMO

Banco de imágenes de la FEN. *Zumo envasado* (Todos los derechos reservados)

Revision #1
Created 2022-02-01 11:13:06 CET by Equipo CATEDU
Updated 2022-02-01 11:13:06 CET by Equipo CATEDU

Copyright 2026