



Universidad del Sureste



Licenciatura en Medicina Humana

Materia:

Nutrición

Trabajo:

Resumen de química y nutrición

Docente:

Lic. Rodríguez Martínez Daniela

Alumna:

López Sánchez Jennifer Larissa

Semestre y grupo:

3° "A"

Comitán de Chiapas a 27 de Agosto del 2020

Bueno como todos sabemos es muy importante nutrirnos para tener una buena salud y esto consta de una buena alimentación, pero cuál es la importancia de la química entre todo esto, bueno pues es importante tanto en su producción como por ejemplo en su producción agrícola, los químicos permiten por un lado fertilizar los cultivos, también existen aquellos que los protegen de plagas y aceleran la producción. Si bien en los cultivos "orgánicos" no están involucrados agroquímicos, los principios de la química están presentes de igual manera en los procedimientos para que lleguen a buen puerto.

Como también sabemos que existen los alimentos procesados en estos la química es fundamental para dar sabor, consistencia y duración, algunos ejemplos de estos alimentos serían los alimentos en almíbar, la leche entre otros.

La química en la nutrición permite sintetizar sustancias llamadas saborizantes y colorantes para mejorar ciertas propiedades de los alimentos, y de ese modo puedan ingerirse con facilidad; los preservantes para que los alimentos no se deterioren en corto tiempo; también la química determina las sustancias vitales que requiere el organismo (minerales, vitaminas, proteínas, etc.).

El organismo humano bien sabemos que es un complejo de sistemas independientes, los cuales trabajan usando químicos otorgados por los alimentos. La mayor parte de nuestra salud depende de la elección que hagamos de la comida de esto depende que nuestras vidas tengan la provisión del combustible para las reacciones químicas que desarrollan y sustentan nuestros cuerpos, en otras palabras, de esto quiere decir que debemos de alimentarnos bien y sanamente para que nuestro cuerpo obtenga los nutrientes necesarios para llevar a cabo las reacciones químicas dentro de él y así mantenerse sano.

La química de los alimentos esta desde los comienzos de la propia química, es decir, desde el siglo XVIII fue cuando algunos investigadores comenzaron a realizar estudios sobre algunos productos alimenticios para consumo.

Uno de los que cabe resaltar es Carl Mondana Milis quien aisló el ácido málico en las manzanas en el año 1785, y Sir Humphry Davy fue el que publicó el primer libro que relacionaba la química con la agricultura en 1813 titulado 'Elements of Agricultural Chemistry', en una serie de lecturas en el Reino Unido, este libro llegó hasta la quinta edición. En el año 1874 la "Society of Public Analysts" se formó dando lugar a estandarización de métodos analíticos. De todas formas, la química de los alimentos no

tomó una definitiva hasta entrando en el siglo XX. A pesar de todo existen estudios que se pueden categorizar dentro de lo que denominamos hoy en día química de los alimentos.

Algunos ejemplos de alimento son el agua que es el compuesto esencial de muchos alimentos, Puede encontrarse en los medios intracelulares o como un componente extracelular en los vegetales, así como en los productos de origen animal.

Los lípidos son aquellas sustancias que son solubles en solventes orgánicos como puede ser el benceno, el cloroformo y que no es soluble en agua (esta propiedad se emplea en la separación de los lípidos de las proteínas).

BIBLIOGRAFIA

<http://asdfghjk111.blogspot.com/2014/12/la-quimica-y-la-nutricion.html>