



Alumna: Alina Anahíd Utrilla Moreno

CATEDRÁTICO: Daniela Rodríguez Martínez

Trabajo: “ resumen ”

MATERIA: Nutrición

PASIÓN POR EDUCAR

SEMESTRE: 3 GRUPO: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 25 de agosto de 2020.

LA QUÍMICA Y LA NUTRICIÓN

La química empezó en la cocina y fueron los primeros hombres y mujeres los que produjeron reacciones químicas y transformaciones moleculares, asando alimentos, cociéndolos, mezclándolos, haciendo emulsiones, sazonándolos, friéndolos, destruyéndolos, filtrándolos, espesando salsas y destilando líquidos, llegando incluso a dominar empíricamente algunas operaciones bioquímicas, como la fermentación para producir cerveza y miles de clases de quesos, panes y vinos.

Todas estas operaciones que comprendieron infinitos experimentos se efectuaron para conservar los alimentos y hacerlos más digeribles y atractivos, modificando su estructura molecular.

Los primeros aparatos y operaciones de los alquimistas se tomaron prestados de la cocina, y las ollas, los peroles, los alambiques, los morteros, los hornos y las grandes cucharas para revolver las mezclas fueron los instrumentos con los que se comenzó a trabajar con el mercurio, el azufre, el carbón y toda clase de mejunjes en búsqueda de recetas para producir oro, la piedra filosofal y la eterna juventud.

Estos aparatos y procedimientos se fueron modificando poco a poco y algunos se devolvieron a la cocina notablemente mejorados, siendo quizás los ejemplos más clásicos el de la olla a presión que permite cocinar a temperaturas más altas que con el agua o el aceite y el “baño maría”, que todo cocinero conoce y que se debe a la alquimista “María la Judía”, así llamada porque el gran alquimista Zóismo se refería a ella diciendo que era hermana de Moisés, pues podía calentar a 100 grados los alimentos sin que se mezclasen con el agua.

Pero la química sobre todo aportó a la cocina el conocimiento del porqué de las cosas y cuál es la influencia de los diferentes ingredientes y operaciones aplicadas en los resultados finales, permitiendo así cocinar mejor.

Visto con los ojos de un experto, la cocina está llena de productos químicos para cocinar, como pueden ser el agua, el cloruro sódico (sal común), los aceites y grasas, el ácido acético (vinagre), la sacarosa (azúcar), proteínas (huevos, carne, pescado), los almidones (patatas y harina).

Finalmente, sin la aportación de la química para multiplicar el rendimiento de las cosechas, sin los productos para protegerlas de todos los agentes nocivos, sin las redes de frío, los aditivos y los envases que nos permiten mantener las propiedades nutritivas de los alimentos, no podrían atenderse las necesidades alimenticias de la mayor parte de la Humanidad. Aún hoy en día, se calcula que 800 millones de personas, 1 de cada 8 habitantes del planeta, sufre desnutrición y no tiene un acceso suficiente a los alimentos. En 1950, casi el 50% de los habitantes en los países de desarrollo sufrían inanición, lo que indica que se han logrado avances muy importantes en los últimos decenios, si bien es cierto que aún queda muchísimo por hacer. La química ha sido, indudablemente, uno de los principales artífices de este gran incremento de la producción de alimentos, y los científicos e investigadores de todo el mundo continúan trabajando para proporcionar soluciones al reto de alimentar a la Humanidad y garantizar cada día una mayor calidad y esperanza de vida.

BIBLIOGRAFÍA:

Feique. la química y la nutrición. Federación Empresarial de la Industria Química Española Sitio web: <https://www.quimicaysociedad.org/wp-content/uploads/2018/05/archivo28.pdf>

