



JENIFER MICHELLE BRAVO VELZQUEZ

YENY KAREN CANALES HERNANDEZ

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

2DO CUATRIMESTRE

UDS

Química de los alimentos

Polisacáridos

Molécula grande de carbohidrato. Los polisacáridos son biomoléculas formadas por la unión de una gran cantidad de monosacáridos

Almidón

El **almidón** es el hidrato de carbono complejo o de absorción lenta en la dieta humana. Se encuentra en legumbres, cereales y tubérculos, principalmente

Principal aplicación de los polisacáridos en alimentos

Los **polisacáridos** más importantes que se han aplicado tradicionalmente en la preparación de **alimentos** son la sacarosa como edulcorante natural, el almidón como gelificante, los compuestos a base de celulosa como espesantes y la pectina como emulsionante.

Gelatinización y melificación

Gelatinización

Se conoce como **gelatinización** al proceso donde los gránulos de almidón que son insolubles en agua fría debido a que su estructura es altamente organizada, se calientan

Melificación

es un supuesto proceso realizado en la Antigüedad con el fin de obtener una sustancia medicinal resultante de la disolución de un cadáver humano en miel.

Celulosa

La celulosa es un biopolímero compuesto exclusivamente de moléculas de glucosa, pues es un homopolisacárido. La celulosa es la biomolécula orgánica más abundante ya que forma la mayor parte de la biomasa terrestre

Gomas vegetales

La **goma guar** es una fibra comestible y soluble **que** se obtiene por prensado de las semillas de la planta leguminosa *Cyamopsis tetragonoloba*, originaria del continente asiático

Bibliografía

<https://www.ecorganicweb.com/goma-guar/>