



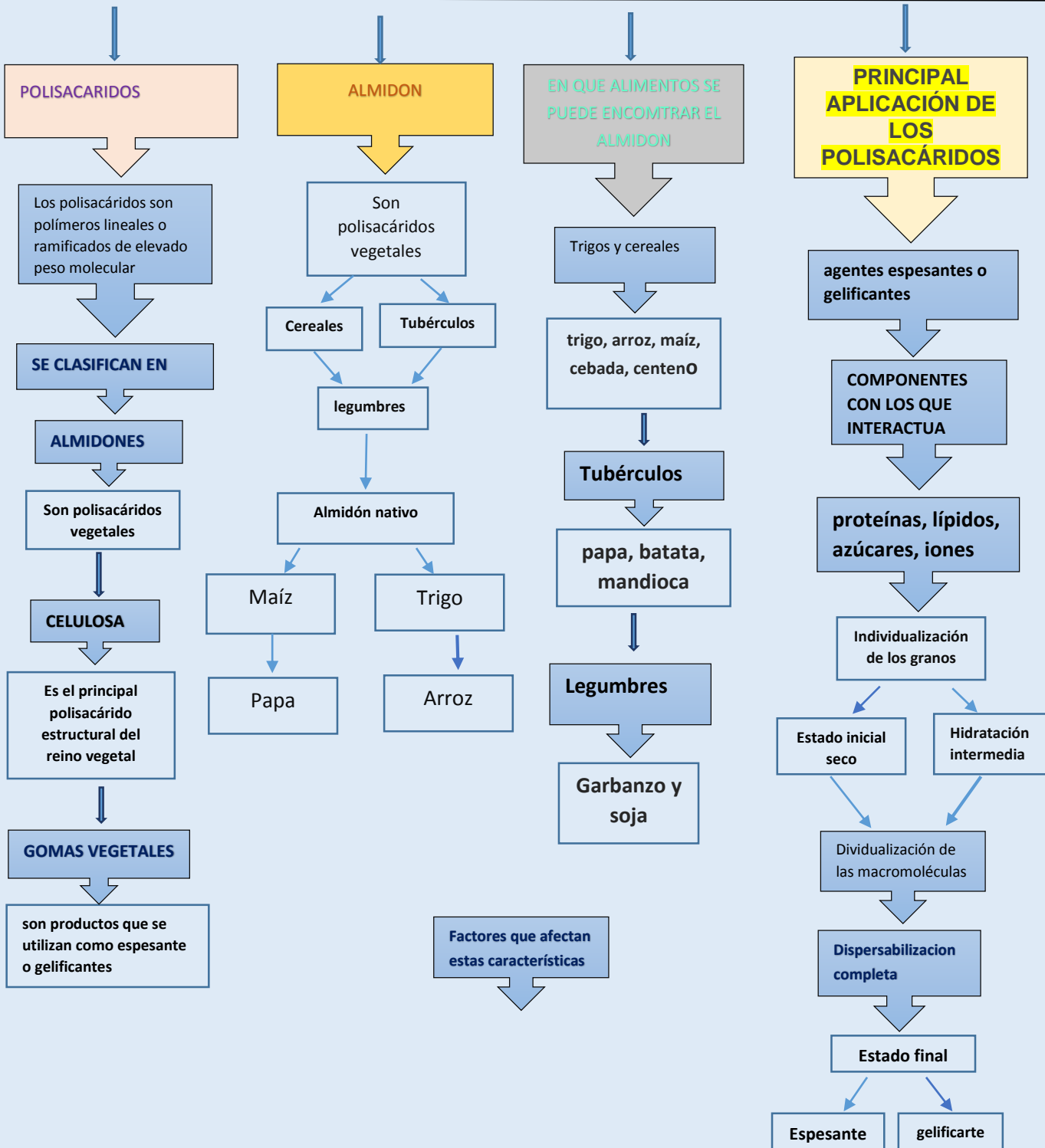
# Química de los alimentos

---

11/02/2021

YENI CAREN CANALES | AZUCENA ELIZATH CARRANZA TESPAN

# QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

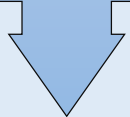


# QUIMICA DE LOS ALIMENTOS



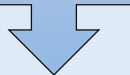
## Gelatinización y gelificación

Las cadenas de amilosa y de amilopectina están organizadas dentro del gránulo de almidón de maneras muy compactas, estabilizadas por interacciones de puente de hidrógeno entra e intermoleculares



### Características

brillo, rigidez, estabilidad frente a la retrogradación.



### principales factores que afectan estas

Tipos de almidón

Concentración de almidón

Temperatura de calentamiento

Sacarosa y NaCl

Ácido

Almidones modificado

Almidones esterificad

Almidones entrecruza

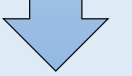
Almidones parcialmente hidrolizados

Almidones pregelatinizados



## celulosa

La celulosa es un polímero lineal formado por unidades de glucosa unidas mediante enlaces



Es el componente principal de las paredes vegetales

Los encontramos en

frutas, vegetales y granos y, también, la producen algunos microorganismos



## GOMAS VEGETALES

Pectinas

Se dividen en

pectinas de alto grado de metilación (ATM)

pectinas de bajo grado de metilación (BTM)

Se les encuentra en: mermeladas y jaleas

Se les encuentra en: Carragenes, Goma guar y goma garrofín, Goma xantán, Sinergia