



NOMBRE

JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

MAESTRO

YENI CANALES HERNANDEZ

MATERIA

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

INSTITUTO

UDS

AREA

NUTRICION

AGUA

Distribución del agua en los alimentos

La actividad de **agua** está relacionada con la textura de los **alimentos**: a una mayor actividad, la textura es mucho más jugosa y tierna; sin embargo, el producto **se** altera de forma más fácil y **se** debe tener más cuidado. A medida que la actividad de **agua** disminuye, la textura **se** endurece y el producto **se** seca más rápido.

Actividad del agua

La **actividad** de **agua** (A_w) es la humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de **agua** en su superficie. ... El valor de **actividad** de **agua** depende de la composición, la temperatura y el contenido en **agua** del producto.

las curvas de adsorción y desorción

Una isoterma de adsorción describe el equilibrio de la adsorción de un material en una superficie a temperatura constante.

La **desorción** equivale al proceso de deshidratación y refleja la forma cómo pierde el agua, siendo indicativa de la fuerza motriz de transferencia de masa en el secado.

estabilidad de los alimentos

No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (por ejemplo, una crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional).

BIBLIOGRAFIA

<https://boletinagrario.com/ap-6,estabilidad+alimentaria,4786.html#:~:text=Definici%C3%B3n%20de%20estabilidad%20alimentaria,1.&text=No%20deben%20correr%20el%20riesgo,como%20la%20inseguridad%20alimentaria%20estacional>).