



**Nombre del alumno:** Silvia Itzel  
Calderón Pulido

**Nombre del profesor:** Luz Elena  
Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:** Súper Nota

**Materia:** Química de los alimentos

**Grado:** Segundo cuatrimestre

**Grupo:** A

Comitán de Domínguez Chiapas a 26  
de Enero del 2021

### 1.1. Contenido de agua y su importancia en los alimentos.

En muchas ocasiones, al agua no se le considera un nutrimento porque no sufre cambios químicos durante su aprovechamiento biológico; pero es un hecho que sin ella no pueden llevarse a cabo las innumerables transformaciones bioquímicas propias de todas las células activas: desde una sencilla bacteria hasta el complejo sistema del organismo del hombre.



### 1.1. Contenido de agua y su importancia en los alimentos.

Tiene un gran número de funciones biológicas basadas en su capacidad física para transportar sustancias, disolver otras y mantenerlas tanto en solución como en suspensión coloidal y también en su reactividad química.



### 1.4. Carbohidratos.

Los carbohidratos también llamados hidratos de carbono son los azúcares, almidones y fibras que se encuentran en una gran variedad de alimentos como frutas, granos, verduras y productos lácteos. Se llaman hidratos de carbono, ya que a nivel químico contienen carbono, hidrógeno y oxígeno.



### 1.4. Carbohidratos.

Los carbohidratos se pueden dividir en tres grupos: monosacáridos, ejemplo, glucosa, fructosa, galactosa; disacáridos, ejemplo, sacarosa (azúcar de mesa), lactosa, maltosa; polisacáridos, ejemplo, almidón, glicógeno (almidón animal), celulosa.



### 1. 8 Reacciones de Maillard.

Esta reacción, conocida también como reacción de oscurecimiento de Maillard, designa un grupo muy complejo de transformaciones que traen consigo la producción de múltiples compuestos.



Alimento

### 1. 8 Reacciones de Maillard.

Entre ellos pueden citarse las melanoidinas coloreadas, que van desde amarillo claro hasta café oscuro e incluso negro, y afectan también el sabor, el aroma y el valor nutritivo de los productos involucrados; además, dan lugar a la formación de compuestos mutagénicos o potencialmente carcinogénicos, como la acrilamida.



Bibliografía:

UDS.2021. Antología Química de los alimentos. Utilizado el 26 de Enero del 2021.PDF

[URL:https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/c8b92e44a53c7116e5689b3ae8fa6b4d.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/c8b92e44a53c7116e5689b3ae8fa6b4d.pdf)