



Nombre de alumno (a): Trujillo Javier Abril de los Ángeles

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: SuperNotas

Materia: Química de los Alimentos

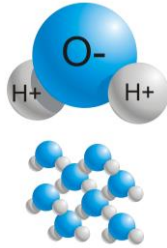
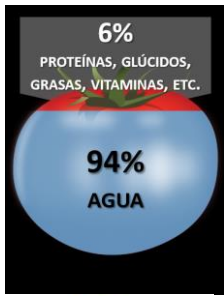
Grado: 2°

Grupo: A

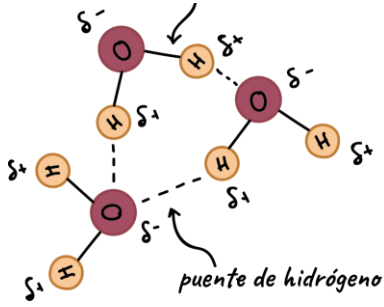
PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 20 de enero de 2021

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



Es un disolvente líquido inerte, de pH neutro, que sirve de transporte en la sangre y la linfa, y que regula la temperatura corporal



Entre el 60 y 70% del cuerpo humano es agua

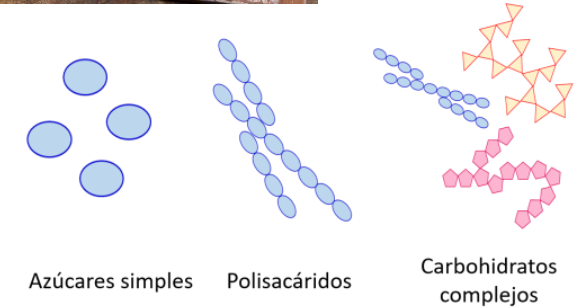
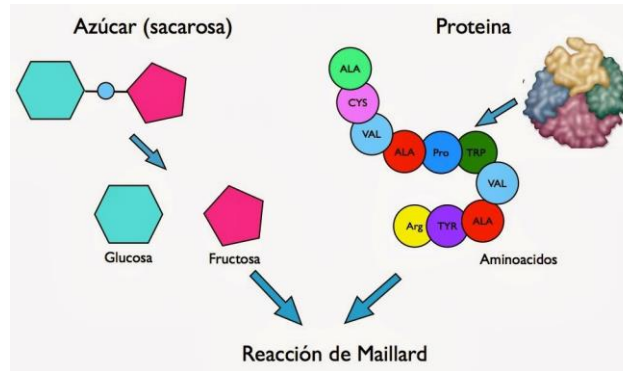
El agua establece puentes de hidrógeno y crea una estructura tridimensional que se ha explicado con varios modelos teóricos



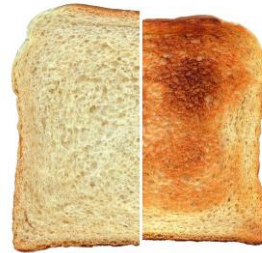
Se originan como producto de la fotosíntesis.

Los vegetales, pues, son nuestra fuente principal de glúcidos: Sacarosa, Fructosa y Almidón.

Los CHO son los compuestos orgánicos más abundantes en la naturaleza, y también los más consumidos por los seres humanos.



Las melanoidinas coloreadas, 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



La reacción de Maillard, designa un grupo muy complejo de transformaciones que traen consigo la producción de múltiples compuestos

Otra característica de algunos compuestos generados por el oscurecimiento enzimático de Maillard es la habilidad antioxidante, principalmente de las melanoidinas, que actúan básicamente como quelantes y eliminadores de oxígeno radicales peróxidos e hidroxilos.