

ANTONIO CABRERA RAMIREZ  
UDS  
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS  
3ER. PARCIAL  
MAPA CONCEPTUAL



UNIDAD III

Geles

En los alimentos la gelificación de componentes cumple muchas funciones

Tipos de geles

Hidrogeles (acuosos)  
Organogeles (orgánicos)

Este sistema presenta una fase dispersa (líquida) y otra continua (sólida)

espumas

son sistemas dispersos constituidos por gas en un líquido que son desarrolladas a partir de emulsiones

En la mayoría de las espumas alimenticias el gas es aire

El líquido rodea a las burbujas de aire y las separa una de otra.

la acumulación de burbujas que se genera en la superficie de un líquido

En esta masa gaseosa, las burbujas se aglutinan entre sí con una cierta consistencia.

•emulsiones

tienen una función en las estructuras químicas y físicas de muchos alimentos naturales y procesados

una emulsión se define como una estructura formada por la dispersión de 1 de los 2 líquidos inmiscibles dentro del otro en forma de pequeñas gotas.

es una mezcla heterogénea, de dos líquidos inmiscibles

Un líquido (la fase dispersa) es dispersado en otro (la fase continua o fase dispersante).

Muchas emulsiones son de aceite/agua.

masas

textura suave y maleable que sirve para elaborar diversas preparaciones

una sustancia por unidad de cantidad de sustancia

Se expresa usualmente en kg/mol o g/mol.

Elementos químicos

- Agua.
- Lípidos.
- Carbohidratos.
- Aminoácidos, péptidos y proteínas.
- Minerales.
- Colorantes alimentarios.

Patologías

del griego páthos (padecimiento o enfermedad) y logía (estudio),

Los cinco microbios principales que causan enfermedades por alimentos ingeridos en los Estados Unidos son:

- Norovirus.
- Salmonella [Inglés]
- Clostridium perfringens [Inglés]
- Campylobacter [Inglés]
- Staphylococcus aureus [Inglés] (estafilococo)

## BIBLIOGRAFÍAS

<https://www.revespcardiol.org/espatologiasarticuloS0300893220300075#:~:text=Directamente%20formada%20a%20partir%20del,los%20s%C3%ADntomas%20y%20signos%20a>

<https://istas.net/istas/riesgo-quimico/efectos-sobre-la-salud-y-el-medio-ambiente/enfermedades-por-agentes-quimicos#>:

<https://presenciauniversitaria.uanl.mx/index.php/pu/article/view/33#:~:text=Las%20emulsiones%20tienen%20una%20funci%C3%B3n,en%20forma%20de%20peque%C3%B1as%20gotas.>

<http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume3/4/1/6.pdf>