



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SEGUNDO CUATRIMESTRE

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL

DOCENTE:

CANALES HERNANDEZ YENI KAREN

ALUMNA:

CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCION

CARBOHIDRATOS

QUÈ SON

son moléculas orgánicas formadas por carbono, hidrógeno y oxígeno

SE CLASIFICAN EN

MONOSACÁRIDOS

Los monosacáridos son los hidratos de carbono más simples. Se clasifican según la cantidad de átomos de carbono

DISACÁRIDOS

Los disacáridos están formados por dos unidades de monosacáridos

POLISACÁRIDOS

son polímeros lineales o ramificados de elevado peso molecular formados por cientos o miles de monosacáridos,

PRINCIPAL APLICACIÓN ES

La principal aplicación de los polisacáridos en alimentos es como agentes espesantes o gelificantes

SE CLASIFICAN EN

ALMIDONES

son polisacáridos vegetales

SE ENCUENTRAN EN

granos de cereales, tubérculos, frutas y en varias legumbres.

CELULOSA

es el principal polisacárido estructural del reino vegetal

SUS DERIVADOS SON

- celulosa microcristalina
- Metilcelulosa.
- carboximetilcelulosa

GOMA VEGETAL

son productos que se utilizan como espesantes o gelificantes

GELATINIZACIÓN Y GELIFICACIÓN

El almidón es insoluble en agua fría pero, si se lo calienta, los enlaces de hidrógeno se rompen y el agua comienza a ingresar al gránulo provocando el hinchamiento del mismo y la consecuente pérdida del orden interno