



Institución: Universidad Del Sureste “Matutino”

Asignatura: Química De Los Alimentos

Temas: Los Carbohidratos

Docente: Yeni Canales Hernández

Alumno(a): Sandra Ramos Solís

2° Cuatrimestre    2°Parcial

01-02-22. Tapachula Chiapas.

Bibliografía: <https://www.tuasaude.com>

<https://www.eufic.org>

<https://www.ucm.es>

# Los Carbohidratos

## Generalidades De Los Carbohidratos

También conocidos como hidratos de carbono.  
- (CHO).

Tiene como función primordial aportar energía.  
- Aunque con su rendimiento de 2.5 veces menor que el de la grasa.

-Químicamente están compuestos por carbono, hidrogeno y oxigeno ( $C_n:H_{2n}.O_n$ ).

## Clasificación De Los Carbohidratos

Los carbohidratos se pueden dividir en tres grupos.

Monosacáridos. Ej.  
- Glucosa  
- Frutosa  
- Galactosa.

Disacáridos. Ej.  
- Sacarosa ( azúcar de mesa)  
- Lactosa  
- Maltosa

Polisacáridos. Ej.  
- Almidón  
- Glicógeno ( almidón animal)  
- Celulosa.

## Importancia Del Consumo De Los Carbohidratos

Son muy importantes por que nuestro organismo los metaboliza para producir glucosa, molécula por la que obtiene energía.

Son importantes por que participan en el funcionamiento de las células, tejidos y órganos.

Son ricos en fibra, por lo que nos ayudan en la digestión, evitan el estreñimiento y previene la excesiva acumulación de grasa en el cuerpo.

## Alimentos que se encuentran en los disacáridos

Lactosa o azúcar de la leche

Sacarosa o azúcar de caña.

Es el azúcar que se obtiene industrialmente y se comercializa en el mercado como el edulcorante habitual.

## Alimentos Que Se Encuentran En Los Carbohidratos

Fruta y jugo de fruta

Cereal, Pan, Pasta y Arroz

Leche y productos lácteos.

La mayoría de los alimentos que contienen carbohidratos son nutritivos y son una parte importante de una dieta saludable.

## Reacciones De Pardeamiento

El pardeamiento enzimático es una reacción de oxidación en la que interviene como sustrato

El enzima responsable del pardeamiento enzimático recibe el nombre de polifenol oxidasa, fenolasa o tirosinasa.

## Reacción De Maillard

Es un conjunto de reacciones químicas producidas entre las proteínas y azucres presentes en los alimentos cuando estos se calientan.

Se define también como una especie de caramelización de los alimentos.

La reacción de Maillard es responsable por tanto, del color y el sabor de los alimentos.