



INSTITUTO: Universidad del sureste

ASIGNATURA: química de los alimentos

TEMA: cuadro sinóptico

DOCENTE: Yeni Karen Canales Hernández

GRADO Y GRUPO: 2do cuatrimestre “Matutino”

ALUMNA: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

LUGAR Y FECHA: Tapachula Chiapas 06/02/22

Bibliografía: <https://www.tvasaude.com> <https://www.diariamenteali.com>

U N I D A D II

Generalidades carbohidratos

Son polialcoholes, Las biomoléculas más abundantes de la naturaleza, más de la mitad de todo el carbono orgánico se encuentra en los hidratos de carbono.

La mayoría de los carbohidratos contienen carbono, hidrógeno y oxígeno con una proporción (CH₂O)", de aquí el nombre de hidrato de carbono.

Clasificación de los carbohidratos

Simples: (monosacáridos y disacáridos), son unidades o moléculas simples que al unirse forman más carbohidratos complejos.

Complejos: (polisacáridos)

Contienen más de 10 unidades de monosacáridos

Importancia del consumo de los carbohidratos

Son muy importantes por qué nuestro organismo los metaboliza para producir energía.

También participan en el funcionamiento las células, tejidos y órganos

Alimentos en que se encuentran los disacáridos y carbohidratos

Disacáridos: El azúcar de mesa, la remolacha azucarera, la caña de azúcar y las frutas, la leche y productos lácteos.

Carbohidratos: Frutas, cereal, pan, pasta, arroz, leche de soja, frijoles, legumbres, lentejas, verduras con almidón patatas, maíz etc

Reacciones de pardeamiento

El pardeamiento enzimático es una reacción de oxidación en la que interviene como sustrato el oxígeno molecular, catalizada por un tipo de enzimas que se puede encontrar en prácticamente todos los seres vivos.

Reacción de Maillard

La reacción de Maillard consiste en el conjunto de reacciones químicas producidas entre las proteínas y los azúcares de los alimentos a altas temperaturas y que generan ese color, sabor y olor a tostado.