



**Nombre de alumno: Sandra Amairani López Espinosa**

**Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Actividad 1 SÚPER NOTA**

**Materia: Química de los alimentos**

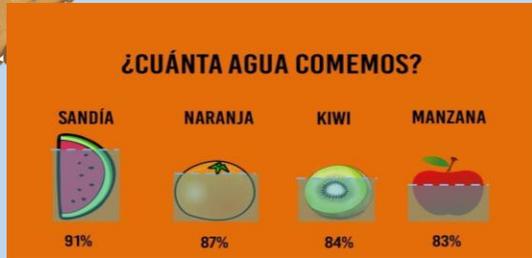
**Grado: 1**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a **06 de Enero de 2022.**

# AGUA

## Contenido de agua y su importancia en los alimentos.



- ★ Es un factor fundamental de la frescura.
- ★ Tiene tres estados físicos, líquido, hielo y vapor.

- ★ Sin el agua no se llevan a cabo las transformaciones químicas.
- ★ Participa activamente en la síntesis de hidratos de carbono.

## Termodinámica de agua en alimentos.

En los alimentos existen diferentes estados energéticos en los que se encuentra el agua; no toda el agua de un producto tiene las mismas propiedades fisicoquímicas, y esto se puede comprobar por las diversas temperaturas de congelamiento que se observan; en general, un alimento se congela a  $-20^{\circ}\text{C}$ , pero aun en estas condiciones una fracción del agua permanece líquida y requiere de temperaturas más bajas, por ejemplo  $-40^{\circ}\text{C}$ , para que solidifique completamente.



## Efecto de la actividad de agua sobre las características y estabilidad de los alimentos.



Los diversos métodos de conservación se basan en el control de una o más de las variables que influyen en la estabilidad, es decir, actividad del agua, temperatura, pH, etc.

Son los compuestos orgánicos más abundantes en la naturaleza, y también los más consumidos por los seres humanos (en muchos países constituyen entre 50 y 80% de la dieta poblacional). Son compuestos formados por carbono, hidrógeno y oxígeno.

## Carbohidratos.



# Bibliografía.

Universidad del Sureste. (2022). LIBRO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS. Recuperado el 06/01/2022, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web:  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>.