



**Nombre de alumno: Montserrat
Hernández Regalado**

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

Nombre del trabajo: Super nota

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Química de los alimentos

Grado: Segundo

Grupo: LNU17EMC0121-A

AGUA

Contenido de agua y su importancia en los alimentos.

Entre el 60 y 70% del cuerpo humano es agua, Es un disolvente líquido inerte, de pH neutro, que sirve de transporte en la sangre y la linfa, y que regula la temperatura corporal se adquiere de diferentes alimentos, como los vegetales abundantes en agua, la leche, que tiene un 87%, de los huevos con un 74%

Termodinámica de agua en los alimentos

Los alimentos que producen más energía con la menor cantidad de desecho y de fácil degradación, son las frutas, seguidas por los cereales integrales, las hortalizas, legumbres y vegetales. Estos alimentos originan entropía negativa, es decir, una tendencia al orden, por lo que no deben faltar en nuestra dieta diaria

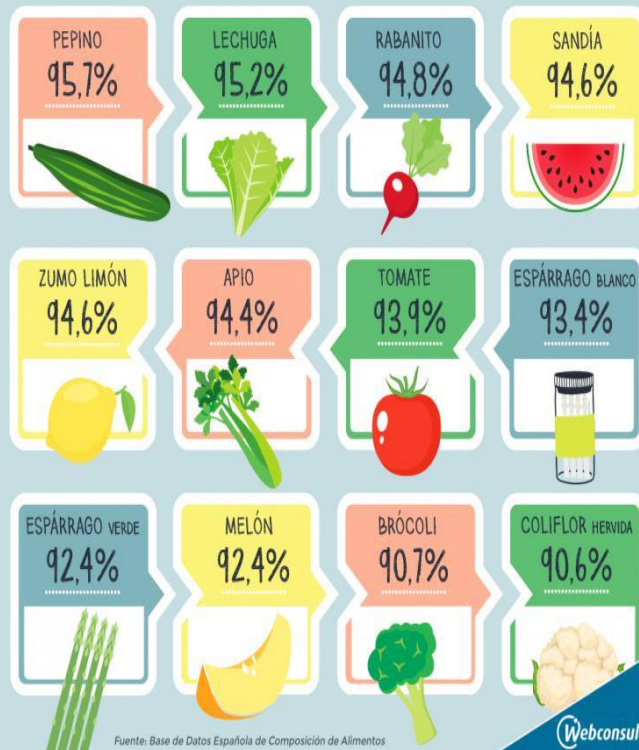


Efecto de la actividad de agua sobre las características y estabilidad de los alimentos

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, disponibilidad de nutrientes y de reactivos, potencial de óxido-reducción, presión y presencia de conservadores.

12 ALIMENTOS CON MÁS AGUA

@webconsultas_healthcare



carbohidratos

Los CHO 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).

