



Diego Jiménez Villatoro.

Ing. Luz Elena Cervantes Monroy.

Cuadro sinóptico.

Química de los alimentos.

Segundo cuatrimestre.

Nutrición - A

Agua

Propiedades químicas de los carbohidratos

Los carbohidratos son compuestos que contienen C, H y O. Durante el metabolismo se queman para producir energía y liberan dióxido de carbono.

Obtención de carbohidratos puros a partir de alimentos

Los vegetales son la principal fuente de glúcidos

Sacarosa, fructosa y almidón.

Propiedades funcionales de carbohidratos

Cristalización

Son las propiedades que afectan las características y comportamiento de un alimento

Influye el pH, la temperatura, la fuerza iónica y concentración.

Cambios funcionales de los carbohidratos

Caramelización

Sucede cuando los azúcares sobrepasan su punto de fusión, gracias a esto tenemos las cajetas, los caramelos, frituras entre otros alimentos.

Reacciones de Maillard

Para que estas reacciones se lleven a cabo se requiere un azúcar reductor y un grupo amino libre, proveniente de un aminoácido o de una proteína.

Bibliografía:

- UDS, 2022. Antología de química de los alimentos. PDF. Recuperado el 19 de enero de 2022.