



SUPER NOTA

Nombre del alumno: Gpe Elizabeth Hidalgo Ruiz

Nombre del tema: Agua

Parcial: Primer parcial

Nombre de la materia: Química de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Materia: Química de los Alimentos

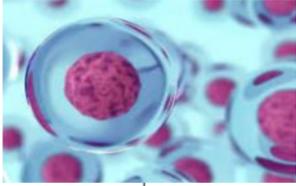
Grupo: "A"

Cuatrimestre: Segundo cuatrimestre

Agua



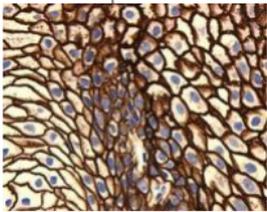
El agua es una sustancia líquida sin olor, color ni sabor



Sin ella no pueden llevarse a cabo las innumerables transformaciones bioquímicas propias de todas las células activas: desde una sencilla bacteria hasta el complejo sistema del organismo del hombre

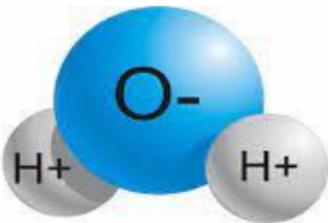


Las células animales y vegetales, así como los microorganismos, sólo pueden desarrollarse si encuentran las condiciones adecuadas en un medio en el que el contenido de agua es fundamental



Es el principal constituyente de todos los tejidos vivos, ya que representa generalmente al menos el 60% de su composición

En los alimentos se encuentra hasta en un 96-97%, como es el caso de algunas frutas



Propiedades del agua

Su molécula está constituida por dos átomos de hidrógeno unidos en forma covalente a uno de oxígeno

Termodinámica del agua en alimentos

Los alimentos que producen más energía con la menor cantidad de desechos de fácil degradación, son las frutas, seguidas por los cereales integrales, las hortalizas, legumbres y vegetales

Es necesaria para el movimiento, la transformación de los alimentos, el aprovechamiento de los nutrientes, la eliminación de los productos de desecho y la construcción y mantenimiento de la estructura y función celular

El contenido de agua por sí solo no proporciona información sobre la estabilidad de un alimento y, por eso, productos con la misma humedad, presentan distintas vidas de anaquel; dicha estabilidad se predice mejor con la aa.

Los Hidratos de Carbono, son compuestos formados por carbono, hidrogeno y oxigeno



Los carbohidratos presentan grupos funcionales C=O o-O

Estos 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)

La estructura química de los carbohidratos determina su funcionalidad y características, mismas que repercuten de diferentes maneras en los alimentos, principalmente en el sabor, la viscosidad, la estructura y el color.



Referencias

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>

Antologia