



**Nombre del alumno: Citlaly Díaz
Ramírez.**

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

**Nombre del trabajo: Super Nota.
Unidad I.**

Materia: Química De Los Alimentos.

Grado: 2do.

Grupo: A.

CONTENIDO DEL AGUA Y SU IMPORTANCIA EN LOS ALIMENTOS.

En la nutrición, el agua es indispensable ya que tiene múltiples funciones en nuestro organismo. Es una molécula formada por 2 átomos de hidrogeno y 1 de oxígeno.



TERMODINAMICA DE AGUA EN 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. El término contenido de agua de un alimento se refiere, en general, a toda el agua de manera global.

EFFECTO DE LA ACTIVIDAD DE AGUA SOBRE LAS CARACTERISTICAS Y ESTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.

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.



CARBOHIDRATOS.

Los términos sinónimos carbohidrato e hidrato de carbono fueron acuñados, en principio, para designar una familia de compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno —estos dos últimos en la proporción del agua—, e integran moléculas del tipo $C_n(H_2O)_n$, como en el caso de la glucosa: $C_6(H_2O)_6$; sin embargo, posteriormente se descubrieron muchas otras sustancias que, además de cumplir estas condiciones, contenían también compuestos como N, P, S, etc., con lo cual la fórmula empírica inicial se modificó de manera considerable.



BIBLIOGRAFIA:

- Química de los alimentos. (s. f.). plataforma educativa Uds. Recuperado 7 de enero de 2022, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>.