Nombre de alumno: Marbella Vázquez Hernández.

Nombre del profesor: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Agua

Materia: Química de los Alimentos.

Grado: 2 cuatrimestre.

Grupo: Nutrición. LNU17EMCO121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de enero 2022.

AGUAS

- Propiedades Químicas de los Carbohidratos.
  - monosacáridos
    - glucosa
    - Fructuoso
  - polisacáridos
    - celulosa
    - almidón
  - oligosacáridos
    - Disa-
    - Tri-
    - Deca-
    - sacárido
- Obtención de carbohidratos puros a partir de los alimentos
  - formados
    - nutrientes
    - funciones
      - Energéticas
      - Prebióticas
      - Nutritivas
    - se clasifica en
      - Simples
      - Complejos
      - Ultra Procesados
- propiedades funcionales de carbohidratos
  - azucares
  - aminoácidos
  - ácidos grasos
  - nucleótidos
  - polisacáridos
  - lípidos
  - proteínas
  - ácidos nucleicos
  - Funciones Principales
    - Almacenamiento de la pared celular.
    - componente de las membranas
    - Enzima, estructura, movimiento
    - Almacenamiento de la información genética.
- Cambios Funcionales de los Carbohidratos
  - Glúcidos.
  - Hidratos de carbono.
  - Constituidas
    - Carbono
    - Hidrogeno
    - Oxigeno
    - Ayudan a ahorrar proteínas
    - Niveles normales de azúcar, colesterol, triglicéridos.
    - Evitan la formación de cuerpos cetónicos.
- Reacciones De Maillard.
  - Aminoácido + Azúcar Reductor = Base Schiff
    - glucosa
    - fructuosa
    - Dicarbonilos
    - Glucolíticos
      - Cuerpos cetónicos
      - Peroxidación lipídica