



**Mi Universidad**

## Supernota.

*Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.*

*Nombre del tema: Agua.*

*Parcial: 1er parcial.*

*Nombre de la Materia: Química de los alimentos.*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.*

*Cuatrimestre: 2do Cuatrimestre.*

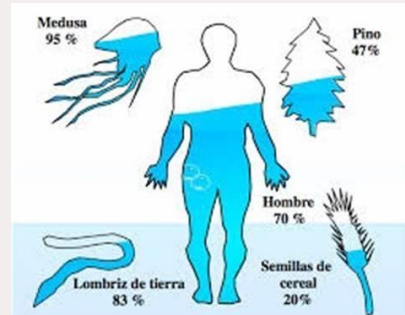
PASIÓN POR EDUCAR

*06 de enero de 2022, Comitán de Domínguez, Chiapas.*

# Unidad I Agua

## Importancia:

Al agua no se le considera un nutrimento porque no sufre cambios químicos durante su aprovechamiento biológico; pero sin ella no pueden llevarse a cabo las innumerables transformaciones bioquímicas propias de todas las células activas.



## Termodinámica 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.

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

Mientras más alta sea la actividad del agua y más se acerque a 1.0, que es la del agua pura, mayor será su inestabilidad, por ejemplo, en carnes, frutas y vegetales frescos que requieren refrigeración por esta causa.



## Carbohidratos

Son los compuestos orgánicos más abundantes, y también los más consumidos por los seres humanos (en muchos países constituyen entre 50 y 80% de la dieta). Proviene del reino vegetal son más variados y abundantes que los del reino animal; se originan como producto de la fotosíntesis y son los principales compuestos químicos que almacenan la energía radiante del Sol.

## Fuentes de consulta

Agua. (s. f.). [Libro electrónico]. En *Libro de Química de los alimentos UDS* (pp10-20.). Recuperado el 06 de enero de 2022 de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>