



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

**Nombre del tema: Unidad I. Cuadro Sinóptico.**

**Parcial: 1**

**Nombre de la materia: Química De Los Alimentos.**

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

**Nombre de la licenciatura: Nutrición.**

**Cuatrimestre: 2 “A”.**

Comitán de Domínguez Chiapas a **Enero de 2022.**

# CARBOHIDRATOS.

## PROPIEDADES QUIMICAS.

Contiene carbono, hidrogeno y oxígeno, integran moléculas del tipo  $C_n(H_2O)_n$ .

Existen diversas clasificaciones de los carbohidratos, cada una de las cuales se basa en criterios distintos.

## OBTENCION A PARTIR DE ALIMENTOS.

Todos los alimentos vegetales, excepto aceites, contienen glúcidos en mayor o menor proporción.

Sacarosa: en la remolacha y la caña de azúcar.  
Fructosa: en las frutas y miel.  
Almidón: en los cereales, en las legumbres y en las patatas.

## PROPIEDADES FUNCIONALES.

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

Influye el pH, la temperatura, la fuerza iónica y concentración según el tipo de hidrato de carbono.

## CAMBIOS FUNCIONALES.

En algunas situaciones los pigmentos naturales se pierden.

Caramelizarían: reacción de oscurecimiento.

## CARBOHIDRATOS.

### REACCIONES DE MAILLARD.

Conocida también como reacción de oscurecimientos de Maillard, designa un grupo muy complejo de transformaciones que traen consigo la producción de múltiples compuestos.

Entre ellos pueden citarse las melanoidinas coloreadas, desde Amarillo claro hasta café oscuro e incluso negro, y afectan también el sabor.