



**Nombre de alumno: Alejandra Pérez Gómez**

**Nombre del trabajo: Luz Elena Cervantes Monroy**

**Materia: Química de los alimentos**

**Grado: 2 Cuatrimestre**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 14 de Enero de 2020.

**LA ACTIVIDAD DE AGUA DE LOS FACTORES MAS CRITICOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS YA QUE TIENE INCIDENCIA SOBRE LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD TALES COMO: TEXTURA, SABOR, COLOR, GUSTO, VALOR NUTRICIONAL DEL PRODUCTO Y TIEMPO DE CONSERVACION.**

### **TERMODINAMICA EN ALIMENTOS**

**EN LOS TEJIDOS ANIMAL Y VEGETAL EL AGUA NO ESTA UNIFORMEMENTE DISTRIBUIDA DEBIDO A LOS COMPLEJOS HIDRATOS QUE SE ESTABLECEN EN PROTEINAS, HIDRATOS DE CARBONO, LIPIDOS Y OTROS CONSTITUYENTES.**

# **AGUA**

**TIENE UN GRAN NUMERO DE FUNCIONES BIOLÓGICAS BASADAS EN SU CAPACIDAD FÍSICAS PARA TRANSPORTAR SUSTANCIAS, DISOLVER OTRAS Y MANTENERLAS TANTO EN SOLUCION COMO EN SUSPENSION COLOIDAL.**

### **AGUA EN LOS ALIMENTOS**

**EL AGUA PUEDE CONSIDERARSE UN ALIMENTO YA QUE CONTIENE NUTRIENTES COMO SODIO, CALCIO, MAGNESIO O POTASIO QUE LE CONFIEREN EN DISTINTAS PROPORCIONES CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS QUE INTERVIENEN EN LOS DISTINTOS PROCESOS DEL ORGANISMO HUMANO.**

### **CARBOHIDRATOS**

**LOS CARBOHIDRATOS SON UN TIPO DE MACRONUTRIENTE QUE SE ENCUENTRA EN MUCHOS ALIMENTOS Y BEBIDAS. LA MAYORÍA DE LOS CARBOHIDRATOS SE ENCUENTRAN NATURALMENTE EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, COMO LOS GRANOS. LOS FABRICANTES DE ALIMENTOS TAMBIÉN AGREGAN CARBOHIDRATOS A LOS ALIMENTOS PROCESADOS EN FORMA DE ALMIDÓN O AZÚCAR AGREGADA.**

## BIBLIOGRAFIA

<https://stem.guide/topic/fundamentos-del-agua/?lang=es>

<https://www.mayoclinic.org/es-es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/carbohydrates/art-20045705>

<https://cani.com.co/php/la-importancia-del-agua-en-la-alimentacion/>