



QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE. ANDREA ALTUZAR VILLATORO

GRADO. 2

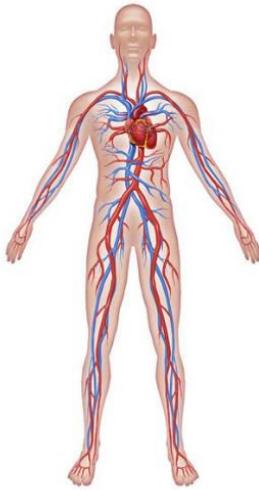
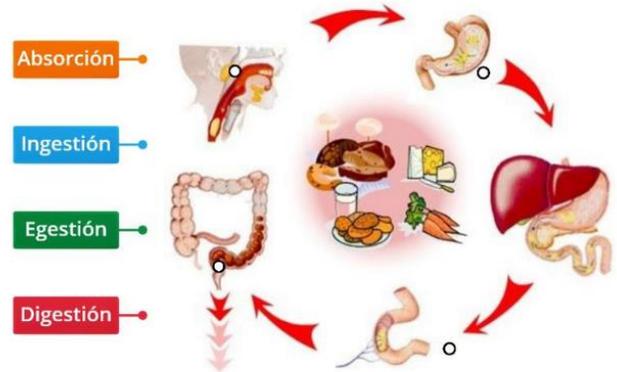
GRUPO. A

ACTIVIDAD. 1

FECHA. 7 DE ENERO 2022

A G U A

Es esencial para procesos fisiológicos como la digestión, absorción y eliminación de desechos.



Es vital para el funcionamiento del aparato circulatorio, ya que forma parte de la sangre lo que ayuda a conservar la salud y regular la temperatura corporal.



El agua es vital en los alimentos porque ayudan a producir las proteínas. Sin el agua no tendrían el mismo sabor, textura y color.



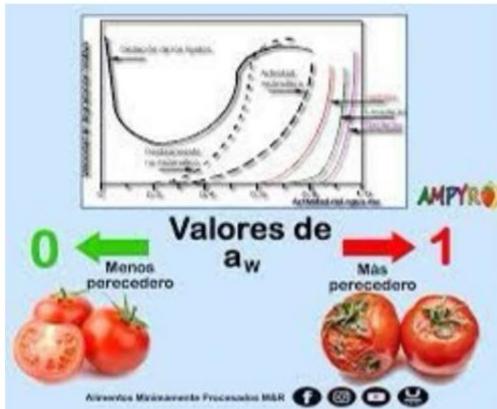
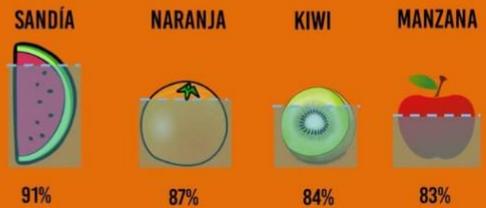


En los tejidos animal y vegetal el agua no está uniformemente distribuida debido a los complejos hidratados que se establecen con proteínas, hidratos de carbono y lípidos.

El contenido de humedad de un alimento se refiere a toda el agua sin considerar que existen zonas o regiones microscópicas que obligan a distribuirse en forma heterogénea.



¿CUÁNTA AGUA COMEMOS?

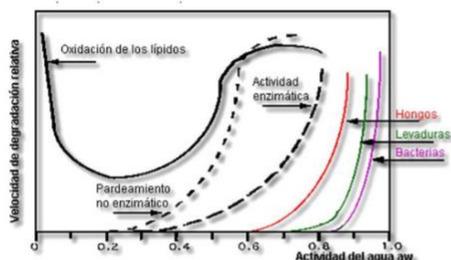


Cuanto menor es la actividad del agua de un alimento, mayor es su vida útil, dado que contiene menor cantidad de agua disponible para que los microorganismos puedan desarrollarse.

Un a_w por encima de 0,96 para poder multiplicarse y crecen más rápidamente a niveles de 0,99-0,98.



Velocidad de deterioro de los alimentos en función de la Aw



En el límite inferior, cuando la aw es menor de 0,60 no existe crecimiento microbiano, pero si que pueden haber microorganismos residentes en el alimento durante largos periodos de tiempo.

Estas moléculas están formadas por tres elementos fundamentales: el carbono, el hidrógeno y el oxígeno.



Su principal función en el organismo de los seres vivos es la de contribuir en el almacenamiento y en la obtención de energía.

Existen cuatro tipos, en función de su estructura química: los monosacáridos, los disacáridos, los oligosacáridos y los polisacáridos.



Monosacáridos



Disacáridos



Polisacáridos

