



*Nombre del Alumno:* Montero Gómez María Fernanda

*Nombre del tema:* Agua

*Parcial:* 1ero

*Nombre de la Materia:* Química de los alimentos

*Nombre del profesor:* Cervantes Monroy Luz Elena

*Nombre de la Licenciatura:* Nutrición

*Cuatrimestre:* 2do.

# Agua



## **Contenido de agua y su importancia de los alimentos**

El **agua** es el componente más importante en la mayoría de los productos alimenticios. Su **importancia** radica en que sirve de vehículo para sustancias reaccionantes como los sistemas enzima-sustrato, además de ser clave en el desarrollo de los microorganismos, principales agentes de deterioro de los **alimentos**.



## **Termodinámica de agua en los alimentos**

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, lípidos y otros constituyentes.



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

La actividad de agua, es uno de los factores más críticos para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos ya que tiene incidencia sobre las características de calidad, tales como: textura, sabor, color, gusto, valor nutricional del producto y su tiempo de conservación.



### Carbohidratos

Son biomoléculas compuestas principalmente de carbono, hidrógeno y oxígeno, aunque algunos de ellos también contienen otros bioelementos tales como nitrógeno, azufre y fosforo