



PASIÓN POR EDUCAR

Cuadro sinóptico

Nombre de alumno: Alejandra Teresa León.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Actividad 2 de la primera unidad.

Materia: Química de los Alimentos

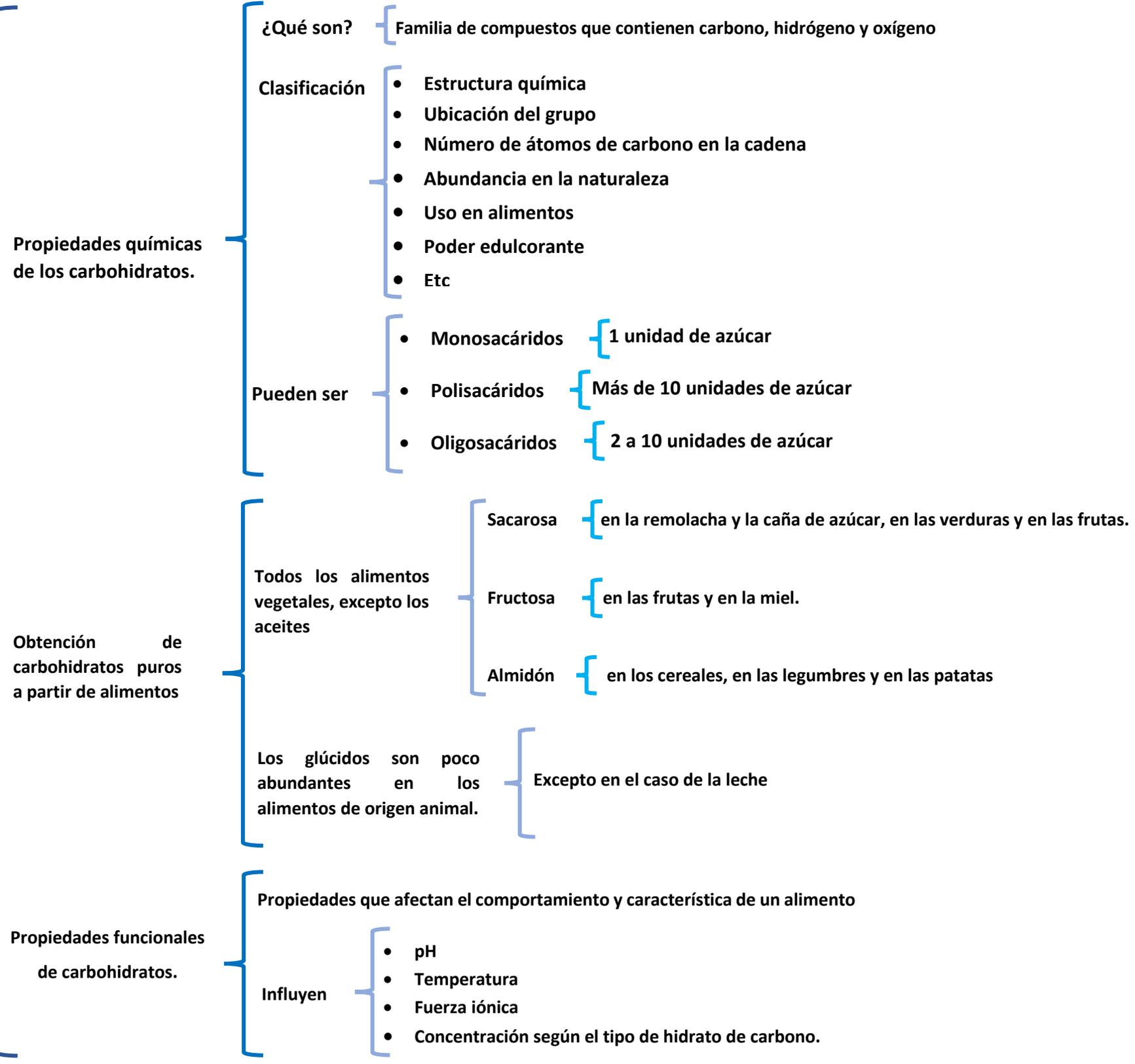
Grado: 2° Cuatrimestre.

Parcial: 1.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 13 de Enero de 2022.

Química de los alimentos



Química de los alimentos

Cambios funcionales de los carbohidratos

Muchos alimentos desarrollan una coloración

Mejora

Propiedades sensoriales

Deteriora en otros

Propiedades sensoriales

Reacciones de Maillard

Conocida también como reacción de oscurecimiento de Maillard

Características

Habilidad antioxidante

Efectuar en diferentes condiciones

Control

Emplea la determinación de azúcares reductores libres

Influida

pH alcalino se incrementa la velocidad y alcanza un máximo a pH 10

Temperaturas elevadas también la aceleran,

Actividad del agua

Intervienen ácidos nucleicos

Contienen ribosa altamente reactiva

Bibliografía:

- Universidad del Sureste 2022. Antología de Química de los Alimentos. Unidad 1. Páginas 20 - 32. Recuperado el 13 de Enero de 2022.