



Nombre de alumno: Jazmín Mazariegos
Aguilar

Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes

Nombre del trabajo: super nota

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Química de los alimentos

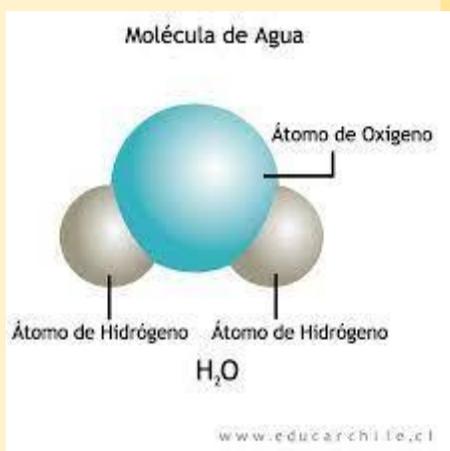
Grado: 2do cuatrimestre

Grupo: A

Contenido de agua y su importancia en los alimentos



En el ámbito de la nutrición, el agua es indispensable, pues tiene múltiples funciones en nuestro organismo. Este nutrimento es una molécula formada por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno



Tiene un gran número de funciones biológicas basadas en su capacidad física para transportar Sustancias, disolver otras y mantenerlas tanto en solución como en suspensión coloidal y También en su reactividad química.

Es, por mucho, el principal constituyente de todos los tejidos vivos, ya que representa Generalmente al menos el 60% de su composición. En los alimentos se encuentra hasta en un 96-97%, como es el caso de algunas frutas en las que es un factor fundamental de la frescura; incluso, muchos deshidratados que en apariencia son totalmente secos, contienen un 10-12% de ella y sólo en la sal común y en el azúcar de mesa no existe.



Termodinámica de agua en alimentos



Los alimentos que producen más energía con la menor cantidad de desecho y de fácil degradación, son las frutas, seguidas por los cereales integrales, las hortalizas, legumbres y vegetales.



El término contenido de agua de un alimento se refiere, en general, a toda el agua de manera global. Sin embargo, en los tejidos animal y vegetal, el agua no está uniformemente distribuida por muchas razones, por ejemplo, debido a los complejos hidratados que se producen con proteínas, a los hidratos de carbono y otros.

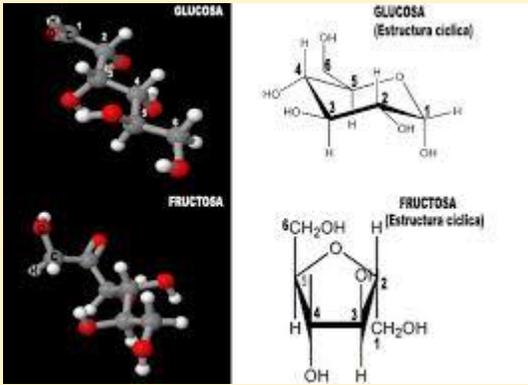
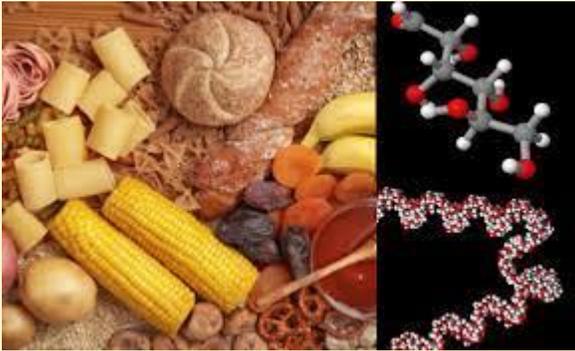
Efecto de la actividad de agua sobre las características y estabilidad de los alimentos



El contenido de agua por sí solo no proporciona información sobre la estabilidad de un alimento y, por eso, productos con la misma humedad, presentan distintas vidas de anaquel; dicha estabilidad se predice mejor con la aa

Carbohidratos.

Los términos sinónimos carbohidrato e hidrato de carbono fueron acuñados, en principio, para designar una familia de compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno —estos dos últimos en la proporción del agua—, e integran moléculas del tipo $C_n(H_2O)_n$, como en el caso de la glucosa: $C_6(H_2O)_6$; sin embargo, posteriormente se descubrieron muchas otras sustancias que, además de cumplir estas condiciones, contenían también compuestos como N, P, S, etc., con lo cual la fórmula empírica inicial se modificó de manera considerable.



Bibliografía:

química de los alimentos. (s. f.). plataforma educativa Uds. Recuperado 7 de enero de 2022, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>