



Mi Universidad

Nombre del Alumno **FATIMA LIZBETH PONCE SOBERANO**

Nombre del tema **AGUA**

Parcial **1**

Nombre de la Materia **QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**

Nombre del profesor **LUZ ELENA CERVANTES MONROY**

Nombre de la Licenciatura **NUTRICIÓN**

Cuatrimestre **2**

CARBOHIDRATOS

PROPIEDADES QUIMICAS

Contiene carbono, hidrogeno y oxigeno, integran moléculas del tipo $C_n(H_2O)_n$

Existen diversas clasificaciones de los carbohidratos, cada una de las cuales se basa en criterios distintos.

OBTENCION A PARTIR DE ALIMENTOS

Todos los alimentos vegetales, excepto aceites, contienen glucidos en mayor o menor proporción.

Sacarosa: en la remolacha y la caña de azúcar
Fructosa: en las frutas y miel.
Almidón: en los cereales, en las legumbres y en las patatas.

PROPIEDADES FUNCIONALES

Son las propiedades que afectan el comportamiento y características de un alimento.

Influye el pH, la temperatura, la fuerza iónica y concentración según el tipo de hidrato de carbono.

CAMBIOS FUNCIONALES

En algunas situaciones los pigmentos naturales se pierden.

Caramelización: reacción de oscurecimiento

REACCIONES DE MAILLARD

Conocida también como reacción de oscurecimiento de Maillard, designa un grupo muy complejo de transformaciones que traen consigo la producción de múltiples compuestos.

Entre ellos pueden citarse las melanoidinas coloreadas, desde amarillo claro hasta café oscuro e incluso negro, y afectan también el sabor.

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>