



**Nombre de alumno:** Montserrat Hernández Regalado

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:** Cuadro sinóptico

**Materia:** Química de los alimentos

**Grado:** Segundo

**Grupo:** LNU17EMC0121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de enero de 2022

# AGUA

## CARBOHIDRATOS

## PROPIEDADES QUIMICAS DE LOS CARBOHIDRATOS

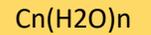
OBTENCION DE CARBOHIDRATOS PUROS APARTIR DE ALIMENTOS

PROPIEDADES FUNCIONALES DE CARBIHIDRATOS

CAMBIOS FUNCIONALES DE CARBOHIDRATOS

REACCIONES DE MAILLARD

contienen carbono, hidrógeno y oxígeno



Los vegetales, son nuestra fuente principal de glúcidos:

Sacarosa, Fructosa, Almidón

afectan el comportamiento y característica de un alimento

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

designa un grupo muy complejo de transformaciones

se requiere un azúcar reductor (cetosa o aldosa) y un grupo amino libre, proveniente de un aminoácido o de una proteína.

## FUENTES DE CONSULTA

*LIBRO*. (n.d.). Retrieved January 21, 2022, from

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfeca3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-LNU203.pdf>