

unidad II

polisacáridos

Los polisacáridos son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos

principal aplicación de los polisacáridos en los alimentos

son la sacarosa como edulcorante natural, el almidón como gelificante, los compuestos a base de celulosa como espesantes y la pectina como emulsionante.

almidón

El almidón se encuentra en todas las plantas como producto de la fotosíntesis y representa el material alimenticio de reserva o en el endospermo de las semillas.

en qué alimentos se encuentra el almidón

el pan, el arroz, la pasta, los cereales, las patatas, las arvejas, el maíz, las frutas, el jugo de frutas, la leche, el yogur, los bizcochos, los caramelos, las bebidas gaseosas y otros dulces.

gelatinización y gelificación

gelatinización: consiste en las modificaciones que se producen cuando los gránulos de almidón son tratados por calor en agua.

gelificación: es la formación del gel que no se produce hasta que se enfría la pasta de almidón.

4 celulosa

La celulosa es un compuesto químico orgánico muy común en el reino vegetal y en algunos seres del reino protista.

es sintetizada por las plantas y constituye uno de sus compuestos fundamentales, pero los animales no poseen las enzimas necesarias para digerirla.

gomas vegetales

Se les conoce con el nombre de resinas vegetales a un grupo de secreciones resinosas, generalmente solubles en agua, procedentes de árboles y arbustos

Dentro de esta clasificación se incluyen: goma de algarroba, goma arábiga, goma guar, goma tragacanto, etc.