

# ACTIVIDAD I

## "SUPERNOTA"

**ASIGNATURA: QUÍMICA DE LOS  
ALIMENTOS**

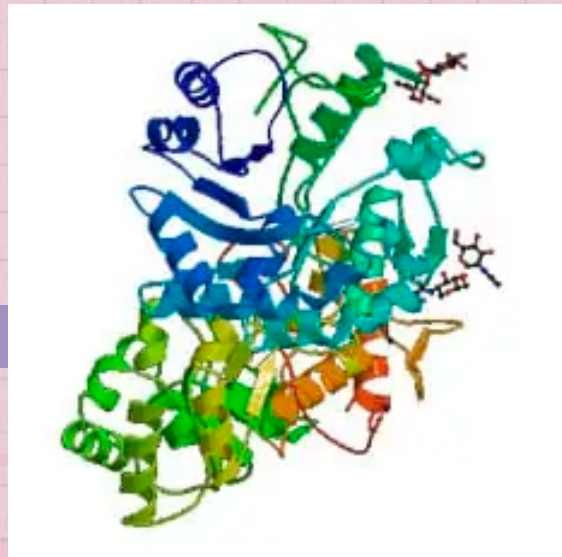
**PROFESORA: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY**



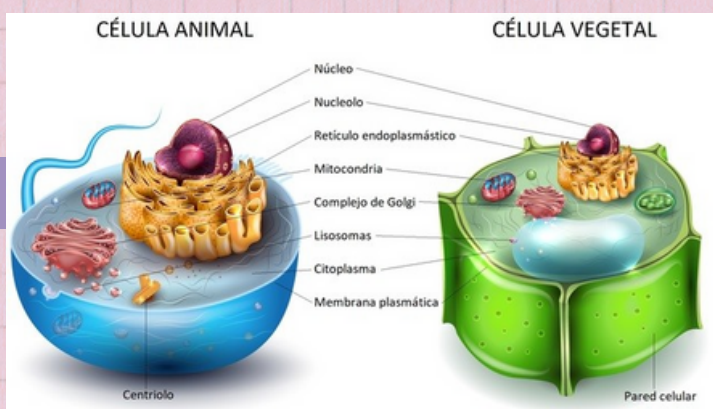
**ALUMNA: JAZMIN BERNABE  
GALICIA**



las enzimas y los ácidos nucleicos, se vuelven activas sólo cuando adquieren sus correspondientes estructuras secundaria



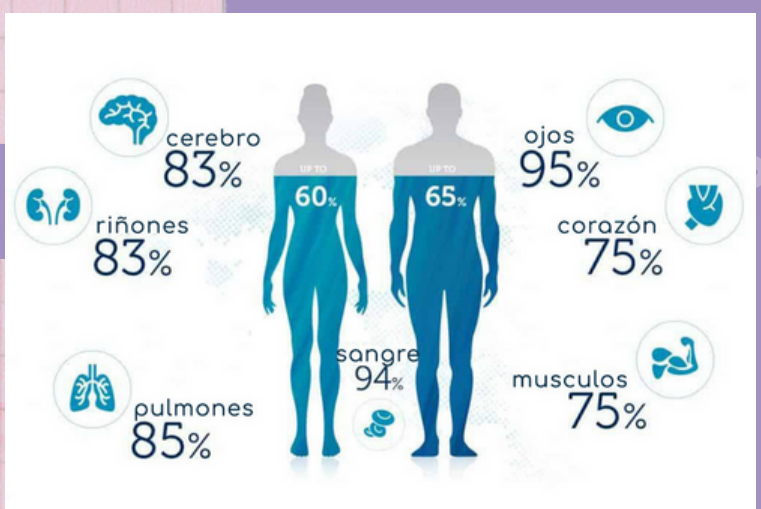
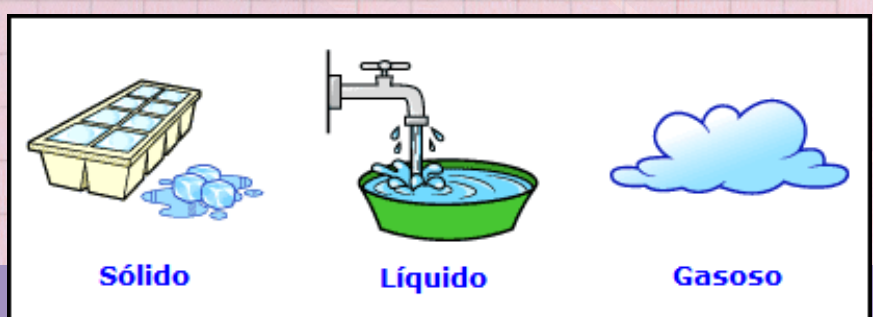
Las células animales y vegetales, así como los microorganismos, sólo pueden desarrollarse si encuentran las condiciones adecuada



El agua no es un nutriente



El agua en los alimentos se encuentra hasta en un 96-97%



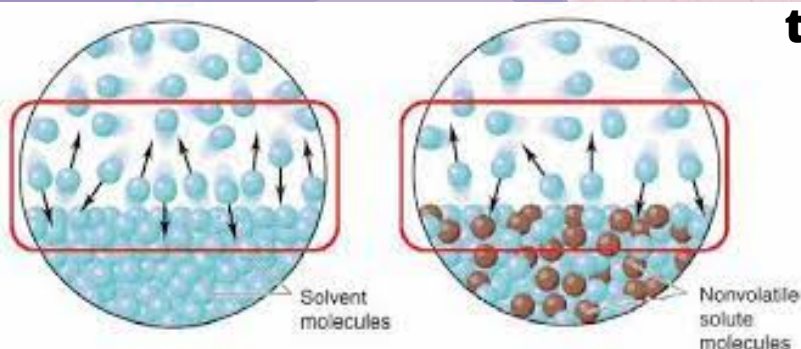
Los alimentos que producen más energía con la menor cantidad de desecho y de fácil degradación, son las frutas





**El citoplasma de las células presenta un alto porcentaje de polipéptidos capaces de retener más agua que los organelos**

**El agua no congelada aumenta a 12%, ya que contiene una mayor cantidad de sólidos totales (26%), y en solución (74.5%)**



**La estabilidad de las vitaminas está influida por la aa de los alimentos de baja humedad**

**cada azúcar tiene un distinto poder reductor que afecta la velocidad de la reacción.**



**Los hidratos de carbono pueden ser monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos.**

**Las células cerebrales pueden llegar a utilizar cuerpos cetónicos, pero solamente después de un ayuno glucídico de varios días.**



**Los glúcidos son poco abundantes en los alimentos de origen animal, excepto en el caso de la leche**