

ACTIVIDAD I

"SUPERNOTA"

**ASIGNATURA: QUÍMICA DE LOS
ALIMENTOS**

**PROFESORA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

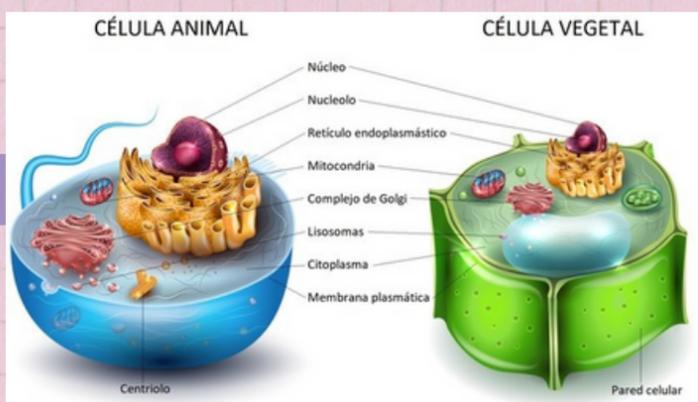


**ALUMNA: JAZMIN BERNABE
GALICIA**

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



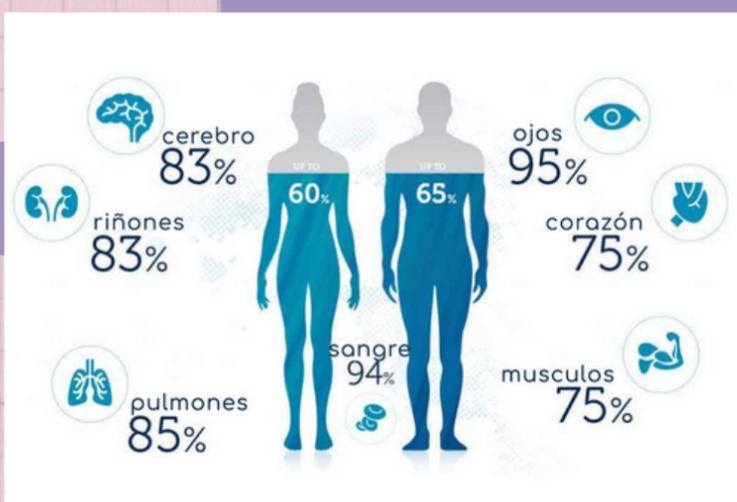
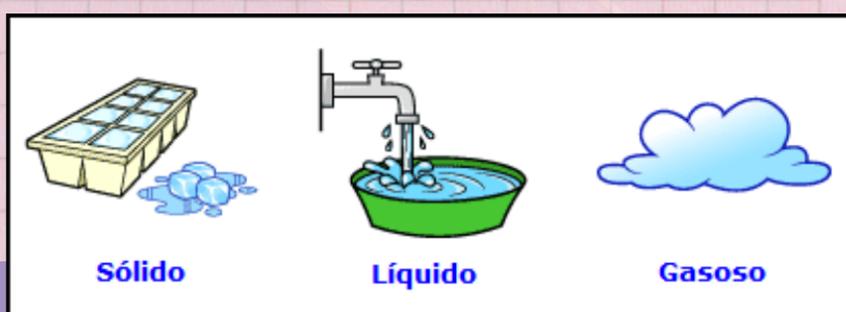
Las células animales y vegetales, así como los microorganismos, sólo pueden desarrollarse si encuentran las condiciones adecuada



El agua no es un nutriente



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

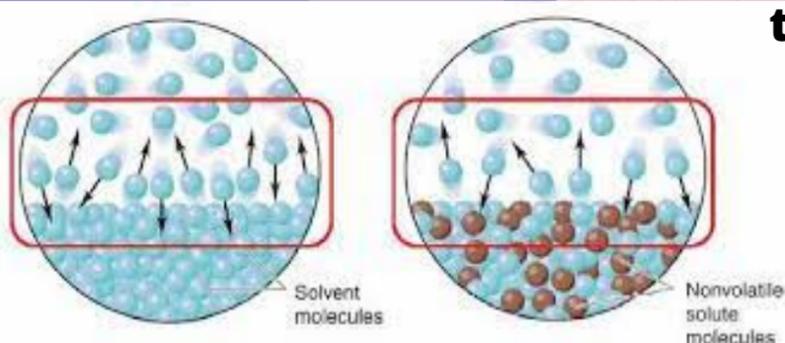


Los alimentos que producen más energía con la menor cantidad de desecho y de fácil degradación, son las frutas



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