



Nombre de alumno: Jazmín Bernabe Galicia

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Bioquímica

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3°

Grupo: "A" Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de junio de 2023

Continuación de la receta “chimbo”

Conoceremos la composición química de cada alimento, cuanto valor nutricional nos ofrece ese alimento:

- ✓ Huevo
- ✓ Azúcar
- ✓ Harina de trigo
- ✓ Polvo para hornear
- ✓ Mantequilla
- ✓ Anís
- ✓ Canela

Huevo: Un huevo puede llegar a pesar 58g, esto dependerá del tamaño que tenga el huevo, el 11% de su peso le corresponde a la cascara, el 58% le corresponde a la clara del huevo y a la yema le corresponde 31%, un huevo entero puede contener hasta el 65% de su contenido total, la clara puede conformar 88% y la yema un 48%.

Los huevos tienen una propiedad que es conocida como “viscosidad”, la viscosidad del albumen que tiene la clara a un ph de 9, comienza a tener cambios entre 5,6 y 57,2 °C, y ocurre la coagulación cuando esta a 60 °C . Cuando se le colocan ciertos aditivos como la sal o azúcar tiende a incrementarse la temperatura de la coagulación. Nos aporta proteínas, ácidos grasos, algunos tipos de vitaminas.



Componentes químicos:

Agua 65,5% Proteína 11,8% Grasa 11,0% Ceniza 11,7%

Azúcar:

Químicamente es conocida como sacarosa, pero es más común que la conozcamos como azúcar, esta compuesta por 12 átomos de carbono, 22 átomos de hidrógeno, 11 átomos de oxígeno. Pertenece al grupo de los hidratos de carbono, lo componen moléculas más pequeñas que están enlazadas entre sí, que son la glucosa y fructosa. Nos proporciona energía.



Componentes químicos:

C₁₂H₂₂O₁₁

Harina de trigo:

Su principal función es la elaboración del pan, una biotecnología que fue más usada en la antigüedad es la fermentación de masas con levaduras para la obtención del pan, para la elaboración del pan esta dividida en tres etapas: horneado, mezclado, fermentado, en todas las etapas de la elaboración del pan se sufren cambios físicos, químicos, y físicos. Las proteínas encargadas de la conservación del pan, son las que contribuyen al gluten conocidas como gluteninas, y gliadinas. Nos aportan calorías



Componentes químicos:

Almidón 70-75% Agua 14% Proteínas 10-12% Polisacáridos no del almidón 2-3% Lípidos 2-3%

Mantequilla:

La mantequilla es un producto vegetal obtenido a base de leche, es la grasa que se obtiene a través de la emulsión, la consistencia de esta dependerá de la grasa libre y la grasa sólida, es alto en ácidos grasos saturados. La mantequilla es un alimento muy complejo y nos aporta distintos nutrientes como pueden ser vitaminas, ácidos grasos esenciales, calcio, energía y es de fácil digestión.



Componentes químicos:

Lípidos 81-85% Agua 14-16% Materia seca no grasa 0,5-2%

Canela:

Es una planta que proviene de un árbol, es mas cultivada en lugares con climas cálidos, la canela se obtiene del interior del árbol se extrae para pelar y frotar las ramas, cuando es realizado este procedimiento las cortezas se enrollan y se dejan secar y blanquear, generalmente su uso en la cocina, aunque también tiene propiedades medicinales, ala canela nos puede aportar diversas nutrientes como vitaminas, calcio, hierro, magnesio, sodio, zinc, yodo y potasio.



BIBLIOGRAFIA:

https://avalon.cuautitlan.unam.mx/pollos/m2_9.pdf

https://ocw.ehu.eus/pluginfile.php/59656/mod_resource/content/0/T1%20EL%20AZUCAR.pdf
f Por Valeria Laura para CC-NC-SA

https://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf MC Gustavo de la Vega
Ruiz

Profesor investigador de la Universidad Tecnológica de la Mixteca

[https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/harina-de-trigo-blanco-\(multi-usos\)](https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/harina-de-trigo-blanco-(multi-usos)) FATSECRET MEXICO

<https://biomodel.uah.es/model2/lip/mantequilla.htm> “El mundo de los lípidos”, por Isabel Carrero
y Angel Herráez - sede web Biomodel

<https://www.centralecheraasturiana.es/que-aporta-la-mantequilla/> CENTRAL LECHERA
ASTURIANA

<https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/canela-placer-saludable-3626> INMA D. ALONSO, PARA WEB CONSULTAS REVISTA DE SALUD Y
BIENESTAR