



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 julio de 2023

ORIGEN E HISTORIA DEL CHIMBO:

Muchos dicen que el “chimbo” fue creado en una cultura zoque, este dulce lo podemos encontrar en todo Chiapas, pero es más común encontrarlo en lugares como Comitán, Tuxtla Gutiérrez, y San Cristóbal de las Casas, por lo general este dulce es acompañado de otro clásico, como lo es el café, ambos son de gran apreciación cultural, el chimbo comenzó como un postre casero como cualquier otro que podemos elaborar en casa, pero por su gran sabor, hay quienes incluso elaboran este postre para ser vendido. Este dulce está hecho a base de un pan conocido como “marquesote” que es remojado en un almíbar, debido a las propiedades que tiene el chimbo permite absorber muy fácilmente el almíbar ya que la consistencia del marquesote, es muy suave y porosa, gracias a eso el chimbo recibe otro nombre y también lo podemos encontrar por el nombre de “mamon”, el almíbar con el que es remojado se elabora con azúcar, agua, canela, y anís estrella.

Este famoso dulce es muy dado en las fiestas religiosas, pero también podemos encontrarlos en alguna panadería, algún puesto de dulces regionales e incluso lo podemos encontrar por las calles con vendedores ambulantes, por eso mismo, es muy fácil encontrar este dulce y probar su delicioso sabor, otra manera de probar este delicioso postre, es en paletas heladas Y HASTA EN FRAPPES!!!.

Dentro de la gastronomía los postres no pueden faltar, y en este caso el chimbo chiapaneco, es un exquisito postre, jugoso, acaramelado y de un peculiar color amarillo, es un dulce muy típico en el estado de Chiapas y que tiene un gran valor cultural para los chiapanecos, es muy común encontrarlo en mercados, se colocan en las entradas con grandes canastos de variedad de dulces como el higo, nuégado, turulete, caramelo y sin faltar el famosísimo chimbo, aunque también podemos encontrarlo en restaurantes, claro, con un precio más elevado.

Ingredientes para preparar el pan chimbo:

- 8 huevos (debes separar las claras de las yemas).
- 100 gramos de azúcar si vas a usarlo para el “chimbo” o 200 gramos si lo usas como pan dulce.

- 220 gramos de harina de trigo.
- 15 gramos de polvo para hornear.
- 100 gramos de mantequilla derretida.

Para el sirope:

600 gramos de azúcar

4 estrellas de anís

2 ramas de canela



Nota: evita que la capa de pan de no más de 5 centímetros de profundidad, escoge un molde adecuado para ello. Engrasa el recipiente y enharina. El horno debe estar precalentado a 174 grados centígrados.

Todos los alimentos tienen componentes químicos, fisicoquímicos, beneficiosos, etc. Muchas veces nosotros desconocemos cuáles son estos componentes, o que beneficio tienen para su consumo. Se darán a conocer los beneficios de cada ingrediente, tratando de ser lo más clara posible.

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

HUEVO: El huevo es considerado un alimento básico en nuestra dieta por su valor nutritivo y su alto aporte de proteínas como la ovoalbumina y la conalbumina, el huevo es muy destacable por su alto valor proteico pero también por su aporte de micronutrientes como hierro, vitaminas B2, B12, A, E y FOLATO, así como también se considera que su aporte de ácidos grasos poliinsaturados es más favorable que el de las carnes rojas, se destacan las

vitaminas K,D y A que son vitaminas liposolubles, en hidrosolubles destacan B2,B12 y FOLATO, selenio y fosforo en los minerales que nos aporta

APORTE NUTRICIONAL POR HUEVO:.

ENERGIA 76kcal	COLESTEROL 200mg
PROTEINA 6g	VIT.B2 180ug
HIERRO 1.1mg	VIT.B6 60ug
FOSFORO 90mg	VIT.B12 2ug
ZINC 1mg	FOLATO 25ug
SELENIO 7ug	VIT.A 1mg
GRASA 5.5g	VIT.D 110eq
ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS 0,7g	VIT.E 0,9mg

AZUCAR: Químicamente es conocida como sacarosa, pero es más común que la conozcamos como azúcar, está compuesta por 12 átomos de carbono, 22 átomos de hidrogeno, 11 átomos de oxígeno. Pertenece al grupo de los hidratos de carbono, lo componen moléculas más pequeñas que están enlazadas entre si, que son la glucosa y fructosa. Nos proporciona energía. Las industrias utilizan el termino azúcar para los monosacáridos y disacáridos con sabores dulces, el azúcar forma caramelo a un punto más alto de fusión, es una fuente importante de calorías, pero también se consideran calorías vacías ya que no aportan vitaminas o minerales.

Harina de trigo:

Su principal función es la elaboración del pan, una biotecnología que fue mas 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. El trigo es un cereal muy importante en la elaboración del pan.

COMPONENTES DE LA HARINA DE TRIGO
Almidon
Polisacaridos
Polisacaridos no del almidon
Lipidos

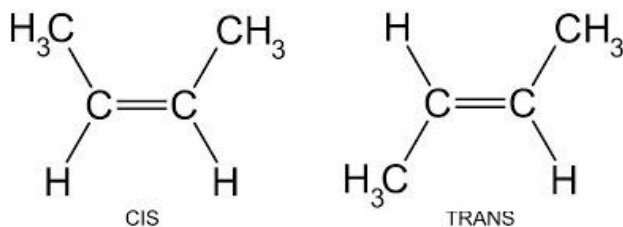
MANTEQUILLA:

Es un producto con alto contenido en grasas, grasas saturadas, colesterol y proteínas. Una cda.de mantequilla contiene 12gr en total de grasa, 7gr de acidos grasos saturados, 31mg de colesterol y 100 calorías.

La mantequilla es el resultado de transformar una emulsion de grasa en agua (leche) en una emulsion de agua en grasa.



ESTRUCTURA QUIMICA:

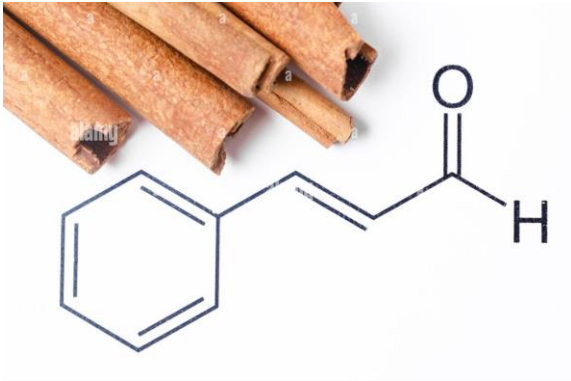


Canela:

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, la canela nos puede aportar diversas nutrientes como vitaminas, calcio, hierro, magnesio, sodio, zinc, yodo y potasio.

ESTRUCTURA QUIMICA:



Para concluir, es importante conocer lo que nos aporta cada alimento ya que algunos pueden ser no tan saludables o que no tengan beneficio sobre nuestro organismo, en algunos casos también le podemos dar diferentes usos medicinales como en el caso de la canela, otros no son tan recomendables consumir por la cantidad de lípidos que contienen como el caso de la mantequilla, que si es bien sabido cuando hay un consumo excesivo de grasas podemos causarnos problemas a nivel cardiovascular.

BIBLIOGRAFIA:

<http://ineh.com.ec/wp-content/uploads/2018/02/lecciones-sobre-el-huevo.pdf#page=155> Dr.Rafael Codony

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.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

Fernández E.E 2000, microbiología e inocuidad de los alimentos industrializados, universidad autónoma de Querétaro México pp 43-51 (APUNTES QUE HICIMOS EN CLASE NO TENGO EL LINK)

<https://www.quimica.es/enciclopedia/Az%C3%BAcar.html> QUIMICA.ES