



Propiedades de los Carbohidratos

López Bautista Joseph Alexis

L.N. Luna Gutiérrez Patricia Del Rosario

Universidad del Sureste

Licenciatura en Nutrición

Química de los alimentos

Tapachula, Chiapas

19 de enero de 2023

PROPIEDADES DE LOS CARBOHIDRATOS

Químicas

- Son compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno en las proporciones 6:12:6
- Durante el metabolismo se queman para producir energía, y liberan dióxido de carbono
- Pueden tener compuestos como: N, P, S, etc...

PUEDEN SER:

- Monosacáridos
- Oligosacáridos
- Polisacáridos.

Funcionales

Son las propiedades que afectan el comportamiento y característica de un alimento, esto influye el pH, la temperatura, la fuerza iónica, y concentración según el tipo de hidrato de carbono.

- Aportan la energía
- Ahorran proteínas
- Evitan la creación de cuerpos cetónicos
- Forman parte del tejido conectivo y el nervioso

Reacciones en los alimentos

- Reacción de Maillard
- Caramelización
- Fermentación
- Fermentación alcohólica
- Fermentación láctica



Reacciones de

- Molisch
- Barfoed
- Benedict
- Fehling