



**Nombre del alumno:** María José Romero Monroy



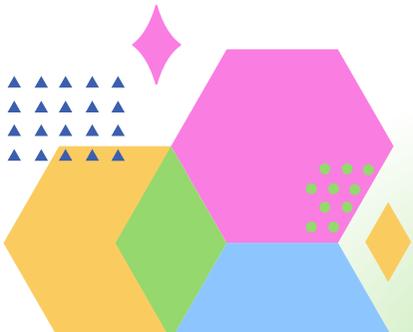
**Carrera:** Licenciatura en nutrición

**Asignatura:** Química de los elementos

**Asesor:** Patricia del Rosario Luna Gutiérrez



Tapachula, Chiapas a 15 de Enero de 2024



# Propiedades químicas y funcionales de los

## carbohidratos

### Propiedades químicas

Se clasifican en

#### Monosacáridos

Son azúcares simples, de los cuales el más común es la glucosa.

#### Disacáridos

se forman cuando dos monosacáridos se unen por medio de una reacción de deshidratación.

#### Polisacáridos

Resultan de la unión de diversos monosacáridos o de sus derivados.

### Propiedades 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.

### Cambios funcionales

Durante la fabricación, el almacenamiento y otros procedimientos en que intervienen, muchos alimentos desarrollan una coloración que, en ciertos casos, mejora sus propiedades sensoriales, mientras que en otros las deteriora;

### Reaccion de Maillard

Esta reacción, conocida también como reacción de oscurecimiento de Maillard, designa un grupo muy complejo de transformaciones que traen consigo la producción de múltiples compuestos.

