



ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL

L.N. Luna Gutiérrez Patricia Del Rosario

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Química de los alimentos

Tapachula, Chiapas a 16 de Enero de 2024

# PROPIEDADES QUÍMICAS Y FUNCIONALES DE LOS CARBOHIDRATOS Y SUS REACCIONES EN LOS ALIMENTOS

## REACCIÓN DE MAILLARD

### QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

La química juega un papel fundamental, por ello se puede comprender los procesos químicos que ocurren durante su preparación y conservación de los alimentos.

### PROCESO

La reacción de Maillard es una reacción compleja que ocurre entre los azúcares reductores y un grupo amino de aminoácidos presentes en proteínas.

## AGUA

### TERMODINÁMICA

Hacen que las condiciones maximicen la retención de aroma, color, textura, sabor y nutrientes.

## CARBOHIDRATOS

### FUNCIONALES

Moléculas orgánicas que almacenan energía en los seres vivos, aparecen como azúcares, fibra, granos enteros, frutas, etc.

### REACCIONES

Algunas de las reacciones más conocidas son las de caramelización, reacción de Maillard o las fermentaciones