

Mi Universidad

Super nota

Nombre del Alumno OTONIEL YAJACIEL MENDEZ HERNANDEZ

Nombre del tema AGUA Y CARBOHIDRATOS

Parcial PRIMER PARCIAL

Nombre de la Materia QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del profesor LUZ ELENA CERVANTES MONROY

Nombre de la Licenciatura NUTRICIÓN

Agua y carbohidrato

Contenido de agua y su importancia en los alimentos.

El contenido de agua en los alimentos es crucial para mantener su frescura, textura y sabor. También influye en su capacidad de conservación.



Termodinámica de agua en alimentos.

La termodinámica del agua en alimentos estudia cómo el agua interactúa con los componentes de los alimentos y cómo la temperatura y presión afectan su comportamiento.

Efecto de la actividad de agua sobre las características y estabilidad de los alimentos.

se refiere a cómo la cantidad de agua disponible en un alimento afecta su textura, sabor, capacidad de conservación y susceptibilidad a la descomposición microbiana.

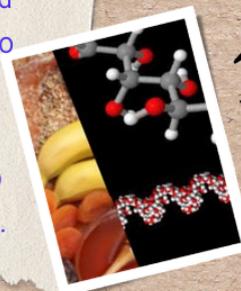


Carbohidratos

son la principal fuente de energía para el cuerpo humano. Los carbohidratos se clasifican en simples (azúcares) y complejos (almidones y fibra), y juegan un papel crucial en el mantenimiento de la salud y el buen funcionamiento del cuerpo.

Propiedades químicas de los carbohidratos.

son compuestos orgánicos formados por carbono, hidrógeno y oxígeno. Tienen una estructura básica de polihidroxialdehído o polihidroxicetona, que se conoce como sacárido. Los carbohidratos pueden ser simples, como la glucosa o la fructosa, o complejos, como el almidón y la celulosa.



Obtención de carbohidratos puros a partir de alimentos.

Para obtener carbohidratos puros a partir de alimentos, se pueden utilizar técnicas de purificación como la destilación o la cristalización para separar los carbohidratos de otros componentes presentes en los alimentos.



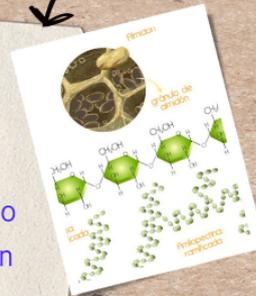
Propiedades funcionales de carbohidratos.

Los carbohidratos son una fuente de energía para el cuerpo y desempeñan un papel crucial en la función cerebral y muscular. También actúan como fibra dietética, ayudando a mantener la salud digestiva y a controlar los niveles de azúcar en la sangre.



Cambios funcionales de los carbohidratos.

Los carbohidratos ayudan a regular el metabolismo de la glucosa en sangre, promueven la salud intestinal al servir como alimento para las bacterias beneficiosas en el intestino, y son importantes para la estructura y función de las células.



Reacciones de Maillard.

Las reacciones de Maillard son procesos químicos que ocurren al cocinar alimentos a altas temperaturas, como el dorado de la carne o el tostado del pan, que resultan en cambios de color, sabor y aroma.



Bibliografía

Fecha 12/03/2006

<https://aconsa-lab.com/actividad-acuosa-en->

[alimentos/https://convet.net/la-actividad-de-agua-en-los-](https://convet.net/la-actividad-de-agua-en-los-)

[alimentos/https://prezi.com/ju2wab28rlal/propiedades-fisicas-y-quimicas-de-los-carbohidratos/](https://prezi.com/ju2wab28rlal/propiedades-fisicas-y-quimicas-de-los-carbohidratos/)

<https://www.sous-vide.cooking/es/que-es-la-reaccion-de-maillard>

/