

PORTADA

**NOMBRE DE LA
PROFESORA**

LUZ ELENA CERVANTES MONROY

**NOMBRE DE
LA ALUMNA**

JAZMIN ALEJANDRA AGUILAR HERNANDEZ

**2DO.
CUATRIMESTRE
NUTRICION**

**ACTIVIDAD
PLAFORMA**



UDS

CONTENIDO DE AGUA Y SU IMPORTANCIA EN LOS ALIMENTOS

El agua no solo es un bien necesario para la producción alimentaria. También es un factor determinante para la conservación y seguridad de los alimentos. El ataque de los microorganismos es la principal causa de deterioro y su crecimiento está ligado a la cantidad de agua que contiene el alimento.



TERMODINÁMICA DE AGUA EN LOS ALIMENTOS

medida termodinámica de la energía del agua en un producto. Se relaciona directamente a la susceptibilidad microbiana de los productos alimentarios. También está bien correlacionada con las reacciones de degradación física y química que acaban con la vida útil de los alimentos.



EFFECTO DE LA ACTIVIDAD DE AGUA SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS Y ESTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS

Cuanto menor es la actividad del agua de un alimento, mayor es su vida útil, dado que significa que contiene menor cantidad de agua disponible para que los microorganismos puedan desarrollarse. patógenas, requieren una aw por encima de 0,96 para poder multiplicarse y crecen más rápidamente a niveles de 0,99-0,98.



CARBOHIDRATOS

Son uno de los principales nutrientes en nuestra alimentación. Estos ayudan a proporcionar energía al cuerpo. Se pueden encontrar tres principales tipos de carbohidratos en los alimentos: azúcares, almidones y fibra.

Las personas que tienen diabetes a menudo deben llevar una cuenta de la cantidad de carbohidratos que consumen para asegurar un suministro consistente durante el día.



PROPIEDADES CH

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 (CO₂) y agua (H₂O). Los carbohidratos en la dieta humana están sobre todo en forma de almidones y diversos azúcares.



OBTENCION DE CARBOHIDRATOS PUROS A PARTIR DE ALIMENTOS

Entre las fuentes de obtención de carbohidratos se encuentran las frutas, miel, leche, caña de azúcar, betabel, granos de cereales, raíces comestibles, entre otros. Existe un gran número de carbohidratos; los más conocidos son la glucosa, fructosa, sacarosa, lactosa, almidón y celulosa.



PROPIEDADES FUNCIONALES DE CH

Aportan la energía, ahorran proteínas, evitan la creación de cuerpos cetónicos y forman parte del tejido conectivo y el nervioso. Aportan la energía, ahorran proteínas, evitan la creación de cuerpos cetónicos y forman parte del tejido conectivo y el nervioso.

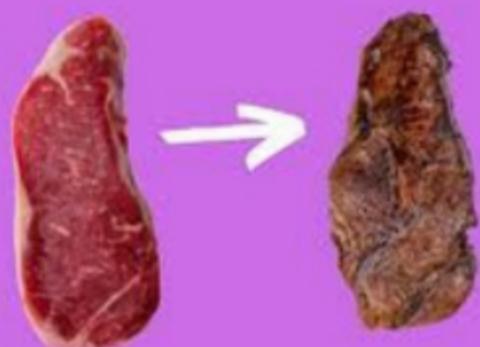


CAMBIOS FUNCIONALES DE LOS CARBOHIDRATOS

biomoléculas simples constituidas de carbono, hidrógeno y oxígeno pero también pueden presentar otros átomos y son esenciales para nuestra salud utilizan sólo carbohidratos como fuente de energía **EL HIGADO Y LOS MUSCULOS** almacenan los carbohidratos en forma de cadenas largas.

REACCIONES DE MAILLARD

reacción compleja que ocurre entre los azúcares reductores, concretamente entre el grupo carbonilo del azúcar y un grupo amino de aminoácidos presentes en las proteínas, durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos.



REACCIÓN DE MAILLARD

¿DE QUE SE TRATA?

BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA UDS.2023