



Mi Universidad

SÚPERNOTA

Nombre del Alumno: Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial I

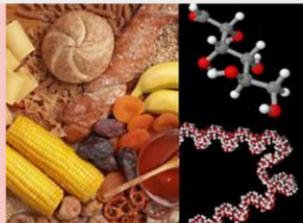
Nombre de la Materia: Química de los alimentos

Nombre del profesor: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

2do Cuatrimestre

El agua influye en las propiedades de los alimentos y, a su vez, los componentes de los alimentos influyen en las propiedades del agua, el 60 y 70% del cuerpo humano es agua

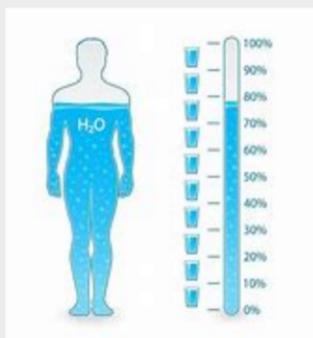


CARBOHIDRATOS

estudio de propiedades y el comportamiento del agua afectan los procesos de transformación y almacenamiento de los alimentos.



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN SE BASAN EN EL CONTROL DE UNA O MÁS DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LA ESTABILIDAD



CHO SON LOS COMPUESTOS ORGÁNICOS MÁS ABUNDANTES EN LA NATURALEZA, Y TAMBIÉN LOS MÁS CONSUMIDOS POR LOS SERES HUMANOS

una familia de compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno (N, P, S)

Prácticamente todos los alimentos vegetales, excepto los aceites, contienen glúcidos en mayor o menor proporción



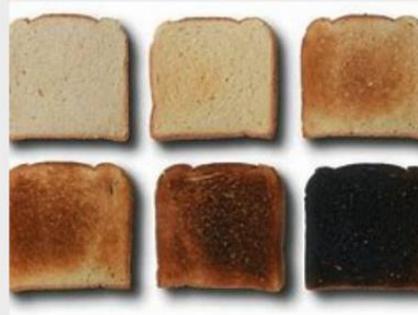
CARBOHIDRATOS

muchos alimentos desarrollan una coloración que, en ciertos casos, mejora sus propiedades sensoriales, mientras que en otros las deteriora



PROPIEDADES QUE AFECTAN EL COMPORTAMIENTO Y CARACTERÍSTICA DE UN ALIMENTO, ESTO INFLUYE EL PH, LA TEMPERATURA, LA FUERZA IÓNICA, Y CONCENTRACIÓN

transformaciones que traen consigo la producción de múltiples compuestos. Entre ellos pueden citarse las melanoidinas coloreadas



Referencia: Antología química de los alimentos, (2025) UDS, segundo cuatrimestre.