



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: súper nota

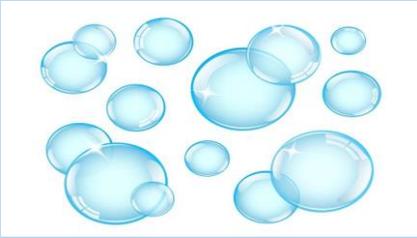
Parcial: 1°

Nombre de la Materia: química de los alimentos

Nombre del profesor: luz Elena cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 2



AGUA Y CARBOHIDRATOS.

1.1 CONTENIDO DE AGUA Y SU IMPORTANCIA EN LOS ALIMENTOS.

TIENE UN GRAN NUMERO DE FUNCIONES BIOLÓGICAS BASADAS EN SU CAPACIDAD FÍSICA.



LOS
MANERA QUE GENERAN PLANOS PARALELOS.

OXÍGENOS INTERACCIONAN DE TAL

1.2 TERMODINAMICA DE AGUA EN ALIMENTO ES EL ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES Y EL COMPORTAMIENTO DEL AGUA AFECTAN A PROCESOS DE TRANSFORMACION.

1.3 EFECTO DE LA ACTIVIDAD DEL AGUA SOBRE LAS CARACTERISTICAS Y ESTABILIDAD DE ALIMENTOS



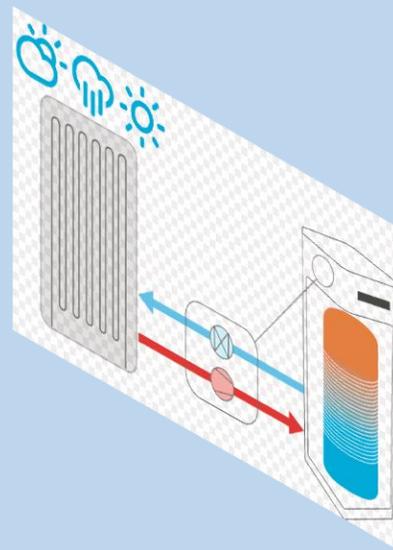
NO PROPORCIONAN INFORMACION SOBRE LA ESTABILIDAD SE PREDICE MEJOR CON LA AA.

1.4 CARBOHIDRATOS:



COMPUESTOS ORGANICOS MAS ABUNDANTES EN LA NATURALEZA.

1.5 PROPIEDADES QUIMICAS DE LOS CARBOHIDRATOS





CONTIENEN UNA FAMILIA DE COMPUESTOS QUE CONTIENEN CARBONO, HIDROGENO Y OXIGENO.



1.6 OBTENCIÓN DE CARBOHIDRATOS: PRACTICAMENTE TODOS LOS ALIMENTOS VEGETALES, EXCEPTO LOS ACEITES.

Los glucidos son pocos abundantes en los animales de origen animal, excepto en el caso de la leche, que contiene 35- 40 gr de lactosa.

Nutrimientos

Energéticos

Aportan energía para el funcionamiento celular y para nuestras actividades diarias.



Lípidos y carbohidratos

Plásticos

Proporcionan elementos materiales para el crecimiento y renovación de células y formación de tejidos.



Proteínas

Reguladores

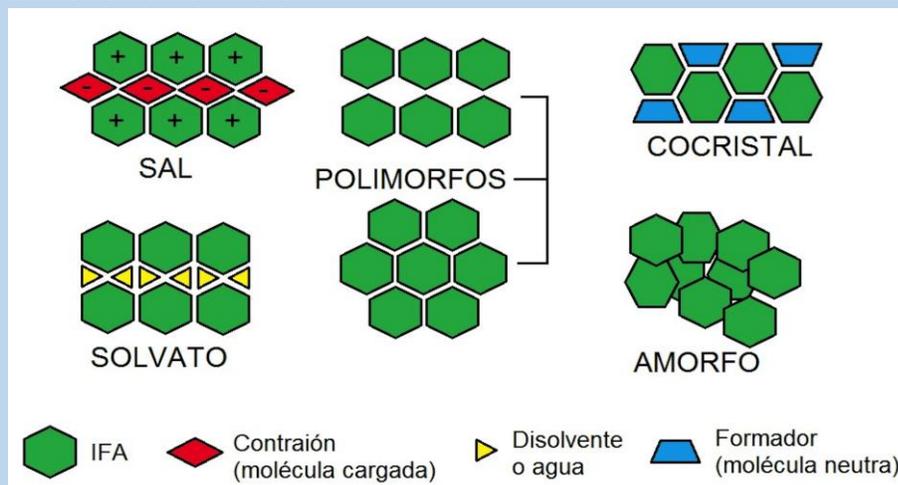
Actúan como reguladores en reacciones fundamentales para las células.



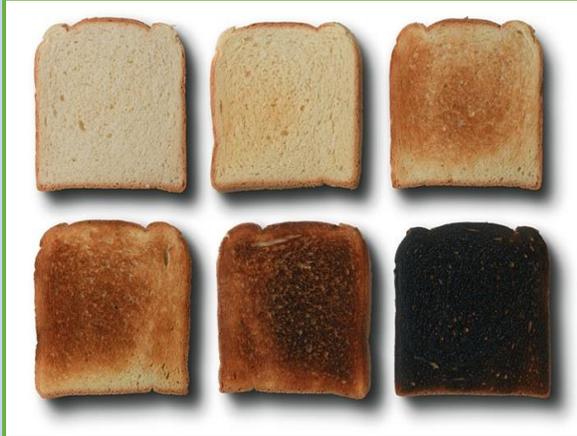
Vitaminas y minerales

1.7 propiedades funcionales de carbohidratos.

Cristalización: los azúcares, tiene la capacidad de presentar el fenómeno de polimorfismo, que consiste en que un mismo compuesto puede cristalizar en diversas formas.



1.8 reacciones de maillard: designa un grupo muy complejo, de transformaciones que traen consigo la producción de múltiples compuestos.



Bibliografía: antología uds 2025 pag. 25-32 química de los alimentos