



CUDRO SINOPTICO

GOMEZ ESCOBAR JONATHAN JOSUE

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC. EN NUTRICION

MATERIA :QUIMICA DE LOS ALIMETOS

1ER CUATRIMESTRE

DOCENTE : LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO

FECHA: 25/01/2025

LA QUIMICA DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACION A LA NUTRICION

CONTENIDO DE AGUA Y SU IMPORTANCIA

ayuda a mejorar el funcionamiento y evita la retención de líquidos también regula la temperatura corporal

algunos ejemplos Por ejemplo, la cantidad de agua en los alimentos influye en su aspecto, sabor y conservación

TERMODINAMIC DEL AGUA EN ALIMENTOS

se determinan los valores integrales de calor y entropía de sorción, además de otras propiedades relacionadas con el fenómeno de adsorción o desorción del agua en alimentos ...

algunos ejemplos Explica que el agua no se distribuye uniformemente debido a su interacción con proteínas, carbohidratos y otros componentes. Se divide tradicionalmente en "agua ligada" y "agua libre", aunque en realidad existe una gama continua de estados.

EFFECTO DE LACTIVIDAD DEL AGUA Y ESTABILIDAD EN LOS ALIMENTOS

El agua y la estabilidad de los alimentos es siempre hay algo que lo rodea, como el aire o un líquido de gobierno. La relación alimento-entorno es lo que hace precisamente que consideremos a un alimento como un sistema, mismo que no permanece fijo sino que va cambiando

algunos ejemplos ejemplo, se puede optar por la deshidratación o desecación, por la congelación (el agua se solidifica) o la adición de solutos a los alimentos.

CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos, llamados formalmente glúcidos o hidratos de carbono, son biomoléculas que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno, y que están formados por moléculas de azúcar que al descomponerse crean glucosa,

- 1. algunos ejemplos Glucosa
- 2. Sacarosa (azúcar de mesa)
- 3. Lactosa (azúcar de la leche)
- 4. Maltosa (azúcar de malta)
- 5. Almidón (presente en papas, arroz, trigo)
- 6. Celulosa (componente de la pared celular vegetal)

PROPIEDADES QUIMICAS DE LOS CHO

las propiedades son vitaminas y minerales que contiene son un grupo de sustancias orgánicas muy diversas cuya características es de ser grandes cantidades

algunos ejemplos clasificación de los carbohidratos, tomando en cuenta su estructura química, con la finalidad de reconocer sus propiedades y cómo intervienen en el cuerpo humano.

OBTENCION DE CHO PUROS ALIMENTOS

Los hay en su forma natural es decir, se les consigue en frutas, la fructosa, en la leche, la lactosa; en la caña de azúcar, en la remolacha y zanahorias la sacarosa y la maltosa en la cebada y la cerveza. Y los azúcares refinados carentes de vitaminas y de fibras, se le añade a los alimentos, refrescos, tortas, etc

algunos ejemplos Un ejemplo de obtención de carbohidratos es el consumo de un plato de arroz integral con verduras cocidas. En este ejemplo, los carbohidratos se obtienen a través de la ingesta de arroz integral y verduras cocidas.

PROPIEDADES FUNDAMENTALES DE LOS CHO

Los carbohidratos son la unidad de energía por excelencia de nuestra alimentación, es el macronutriente que más abarca calorías en la mayoría de las dietas hoy en día.

algunos ejemplos los carbohidratos, también conocidos como glúcidos o hidratos de carbono, son macronutrientes esenciales que juegan un papel fundamental en el metabolismo humano y animal. Comprender lo que son los carbohidratos, sus tipos, funciones y ejemplos de su uso es crucial para mantener una dieta equilibrada y una vida saludable.

