



Nombre:

Brandon Trinidad Sánchez

**Licenciatura en nutrición
2do cuatrimestre**

Docente:

Ln. LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO

Materia:

Química de los alimentos

Cuadro sinóptico

Fecha:

24/01/25



Química de los alimentos

Química de los alimentos

Es la disciplina que estudia la composición, estructura, propiedades y transformaciones de los alimentos a nivel molecular.

Relación con la nutrición:

La química de los alimentos proporciona las bases científicas necesarias para comprender cómo los alimentos afectan nuestra salud y bienestar a través de su composición y transformación en el cuerpo, esta relación es vital para diseñar dietas saludables y efectivas que optimicen el estado nutricional.

Termodinámica del agua en alimentos

Es un tema fascinante que abarca cómo el agua interactúa con los componentes de los alimentos y cómo estas interacciones afectan las propiedades físicas y químicas de los mismos.

Algunos puntos clave:

1. Actividad del Agua (A_w)
2. Efecto de la Temperatura
3. Congelación y Descongelación
4. Humedad y Textura

La termodinámica del agua en los alimentos es crucial para optimizar su procesamiento, almacenamiento y conservación.

Función de la termodinámica

Esto permite no solo prolongar su vida útil sino también preservar sus características nutricionales y sensoriales.

Actividad del Agua (A_w): La actividad del agua es una medida de la disponibilidad de agua en un alimento para participar en reacciones químicas y biológicas.

Efecto de la Temperatura: La temperatura afecta la solubilidad y actividad del agua en los alimentos.

Humedad y Textura: La cantidad de agua presente en un alimento influye significativamente en su textura.

Congelación y Descongelación: Durante el proceso de congelación, el agua forma cristales de hielo que pueden dañar las estructuras celulares de los alimentos.

El contenido de agua en los alimentos

El contenido de agua en los alimentos es un factor crucial que influye en su química, textura, sabor y estabilidad.

El contenido de agua es fundamental en la química de los alimentos debido a su influencia en las propiedades físicas, químicas y sensoriales al igual para Comprender su papel permite optimizar procesos como el almacenamiento, conservación y preparación de alimentos para mejorar su calidad nutricional y organoléptica.