



AGUA

CUADRO SINOPTICO
EDUARDO LOPEZ DEL CARPIO
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LIC. EN NUTRICIÓN

LIC.LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO
TAPACHULA CHIAPAS 25 DE ENERO



LA QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA NUTRICIÓN

el agua: no solo es crucial para la prevención de enfermedades. Tanto la escasez, como la falta de acceso al agua potable pueden tener impactos significativos en la vida de niñas y niños y afectar varios aspectos de su vida. Desde su salud y nutrición hasta su educación y protección

1. Salud
2. Nutrición
3. Educación
4. Protección

TERMODINÁMICO DEL AGUA EN ALIMENTOS: se refiere a la actividad de agua, que es una medida de la energía del agua en un producto. actividad de agua, aw, y temperatura específicos. También pueden predecir la actividad del agua de un producto en base a sus ingredientes, determinar la cantidad de humectante a añadir para conseguir un valor de actividad de agua, específico y calcular requisitos de envasado.

Efecto de la actividad del

agua: en los alimentos afecta su estabilidad, calidad, seguridad y vida útil. La aw tiene un gran impacto tanto en la seguridad del alimento como en su calidad, ya que la actividad biológica va a influir también en su textura, sabor, color, gusto y valor nutricional, además de en el tiempo de conservación

Carbohidratos: La hidratación de los carbohidratos es la interacción entre los carbohidratos y las moléculas de agua. Influye en las propiedades físicas y químicas de los carbohidratos, afectando la digestión, la absorción y la utilización por parte del cuerpo

PROPIEDADES QUÍMICAS DE LOS CHO: El grupo funcional CHO es la abreviatura del aldehído, un compuesto orgánico que tiene el grupo funcional carbonilo (-CHO negative cap C cap H cap O -

CHO EN ALIMENTOS: 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

Retroalimentación : Los CHO son compuestos orgánicos que se encuentran en gran cantidad en la naturaleza y que son consumidos en la dieta humana. Su estructura química determina sus características y funcionalidad, que influyen en el sabor, color, viscosidad y estructura de los alimentos

BIBLIOGRAFÍA

<https://es.scribd.com/presentation/327736972/2-3-Obtencion-de-Carbohidratos-Puros-a-Partir-de-Alimentos-2>

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002471.htm>