

Universidad Del Sureste

Campus Tapachula

Asignatura:

Química de los Alimentos

Alumno:

Ozuna López Marvin Fernando

Cuatrimestre:

2ºA

Carrera:

Licenciatura en Nutrición

LIC:

Luna Gutierrez Patricia del Rosario

Tapachula Chiapas, México

LA QUIMICA DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACION CON LA NUTRICION



* **Contenido de agua y su importancia**

- El agua es un elemento esencial para desarrollar todos los procesos fisiológicos: absorción y eliminación de desechos metabólicos que no se pueden digerir
- Se restringe la cantidad de agua para evitar el crecimiento de los microorganismos en los alimentos

* **Termodinámico de agua en los alimentos**

- Afectan los procesos de transformación y almacenamiento de los alimentos.
- Su comportamiento termodinámico influye directamente en la textura, el sabor, la estabilidad y la calidad de los productos alimenticios.

* **Efecto de la actividad de agua y estabilidad de los alimentos**

Los alimentos a temperatura media sin tener rastro de humedad, es tardío para que se oxiden los alimentos

* **Carbohidratos**

- se originan como producto de la fotosíntesis y son los principales compuestos químicos que almacenan la energía del Sol.
- las propiedades de los alimentos, tanto naturales como procesados, dependen del tipo de carbohidrato que contienen y de las reacciones en que éstos intervienen

* **Propiedades químicas de los HCO**

- Monosacáridos: Su cadena puede constar de 3, 4, 5, 6, etc., átomos de carbono (triosas, tetrasas, pentosas, hexosas)
- Sacarosa: un azúcar formado por la unión de una molécula de glucosa y una de fructosa
- Polisacárido: Sus moléculas contienen entre diez y varios miles de monosacáridos. Los más importantes para la vida humana son el almidón, el glucógeno y la celulosa

* **Obtención de HCO en alimentos**

- Sacarosa: en la remolacha y la caña de azúcar, en las verduras y en las frutas ☒
- Fructosa: en las frutas y en la miel. ☒
- Almidón: en los cereales, en las legumbres y en las patatas

* **Propiedades funcionales de los HCO**

las propiedades afectan al comportamiento y característica de un alimento, esto influye el pH, la temperatura y concentración según el tipo de hidrato de carbono.

