Nombre del Alumno: Melannnie Valeria Argueta Cruz

Nombre del tema: cuadro sinóptico

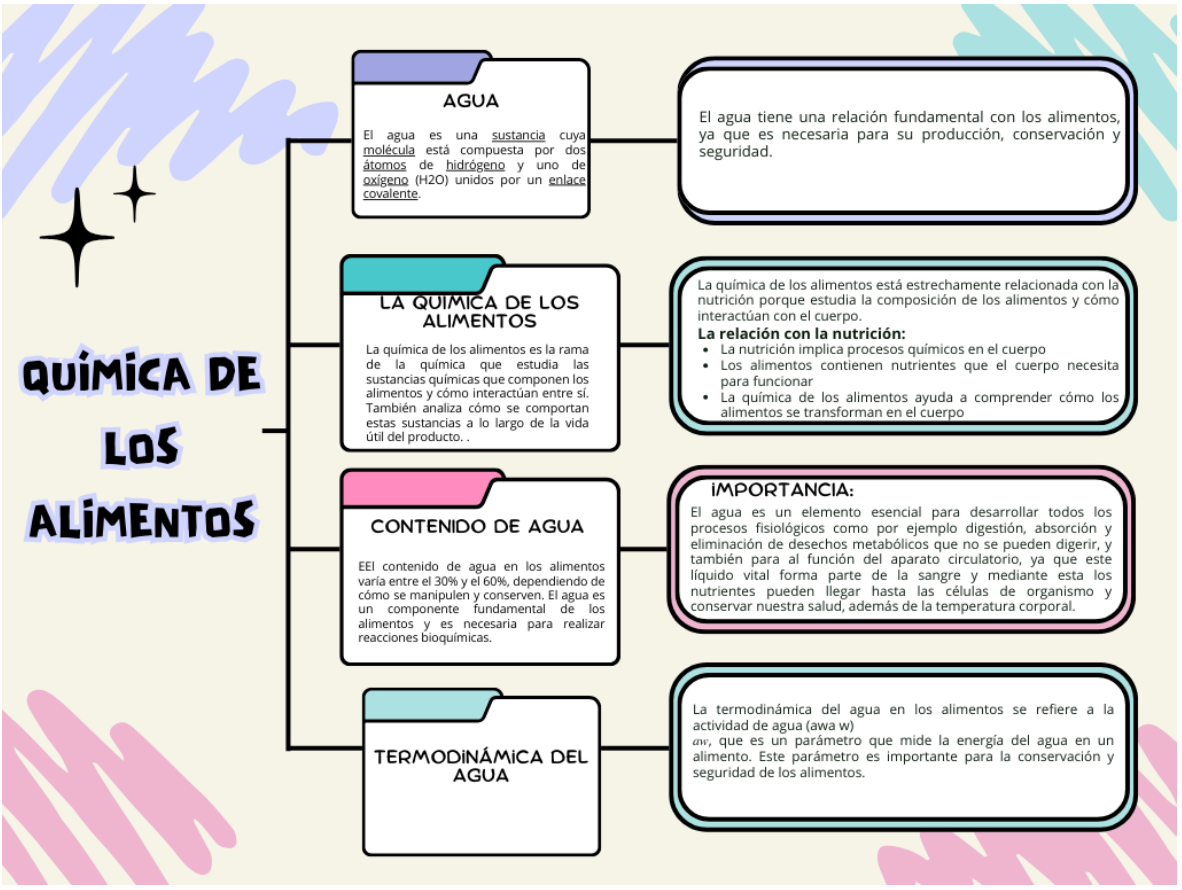
Parcial: 1°

Nombre de la Materia: Planeación Dietética

Nombre del Asesor: Patricia Luna Gutierrez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 2°


QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
AGUA
El agua es una sustancia cuya molécula está compuesta por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno (H2O) unidos por un enlace covalente.
El agua tiene una relación fundamental con los alimentos, ya que es necesaria para su producción, conservación y seguridad.
LA QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
La química de los alimentos es la rama de la química que estudia las sustancias químicas que componen los alimentos y cómo interactúan entre sí. También analiza cómo se comportan estas sustancias a lo largo de la vida útil del producto. .
La química de los alimentos está estrechamente relacionada con la nutrición porque estudia la composición de los alimentos y cómo interactúan con el cuerpo.
La relación con la nutrición:
• La nutrición implica procesos químicos en el cuerpo
• Los alimentos contienen nutrientes que el cuerpo necesita para funcionar
• La química de los alimentos ayuda a comprender cómo los alimentos se transforman en el cuerpo
CONTENIDO DE AGUA
EEl contenido de agua en los alimentos varía entre el 30% y el 60%, dependiendo de cómo se manipulen y conserven. El agua es un componente fundamental de los alimentos y es necesaria para realizar reacciones bioquímicas.
IMPORTANCIA:
El agua es un elemento esencial para desarrollar todos los procesos fisiológicos como por ejemplo digestión, absorción y eliminación de desechos metabólicos que no se pueden digerir, y también para al función del aparato circulatorio, ya que este líquido vital forma parte de la sangre y mediante esta los nutrientes pueden llegar hasta las células de organismo y conservar nuestra salud, además de la temperatura corporal.
TERMODINÁMICA DEL AGUA
La termodinámica del agua en los alimentos se refiere a la actividad de agua (awa w)
aw, que es un parámetro que mide la energía del agua en un alimento. Este parámetro es importante para la conservación y seguridad de los alimentos.