

QUÍMICA: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

DRA. GWENDOLYNE PERAZA MERCADO

20 ABRIL 2024



La Piramide Alimentaria: en qué consiste

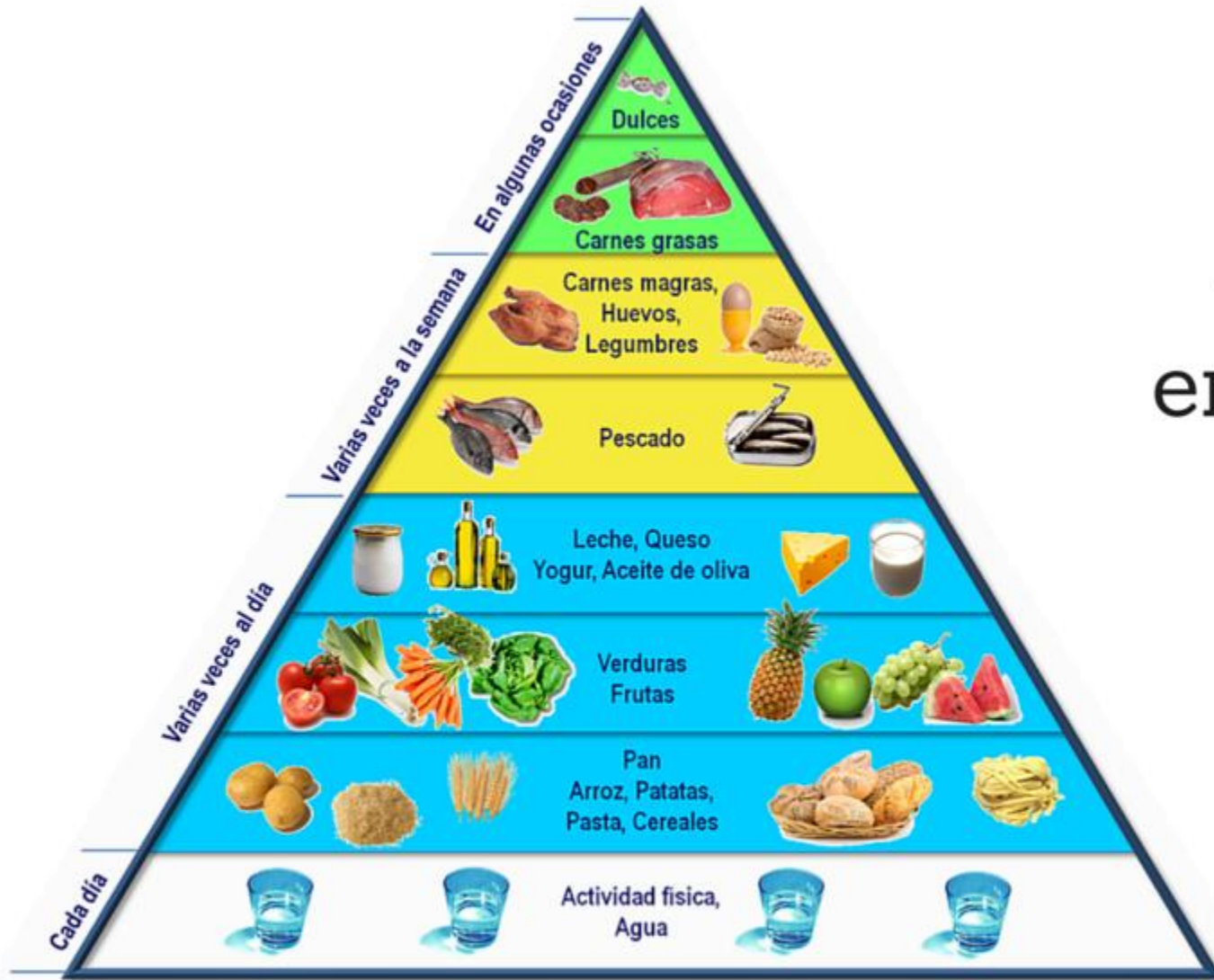


Foto: comesanoycuidatumundo.com





COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

IMPORTANCIA DEL AGUA





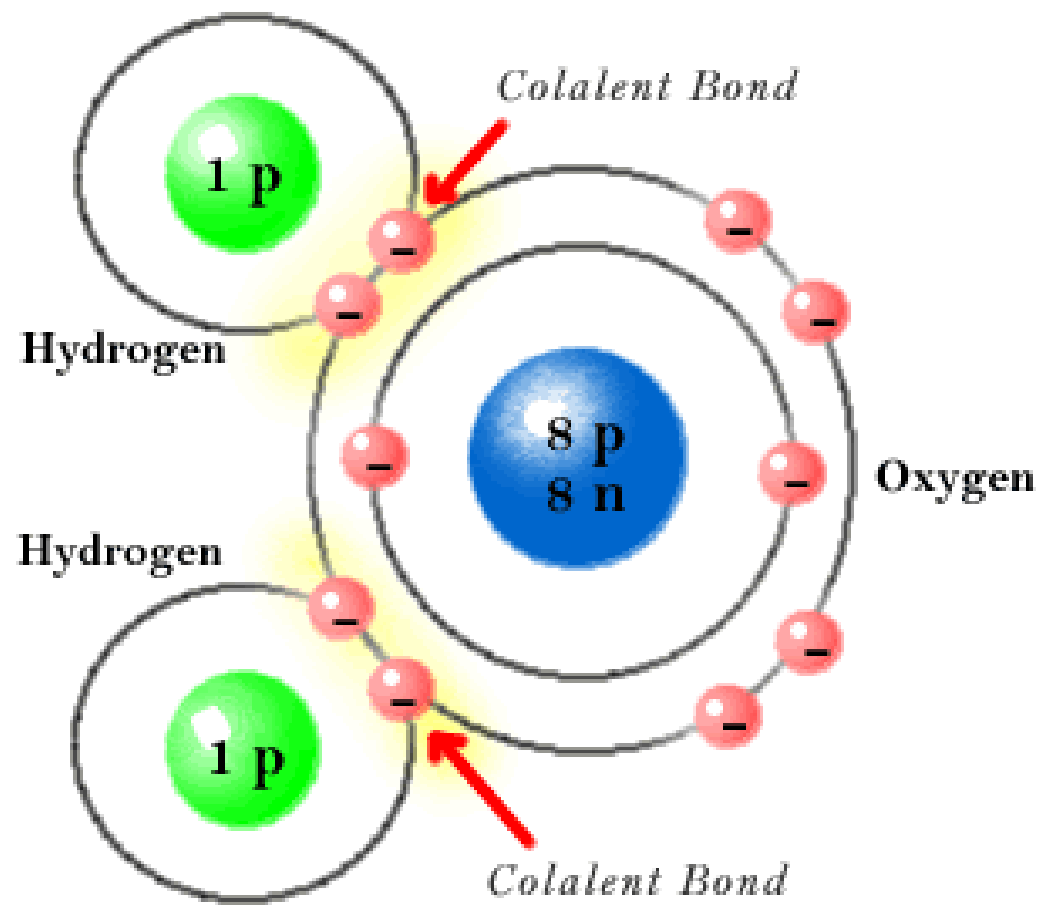
CUADRO 1.1 Balance de agua en el ser humano

<i>Ingerida (L/día)</i>	<i>Fuente</i>	<i>Agua perdida (mL/día)</i>	<i>Medio</i>
850	Alimentos	1,400	Orina
1,300	Bebidas	400	Pulmones
350	Oxidación de nutrimentos	500	Piel
		200	Heces
2,500		2,500	

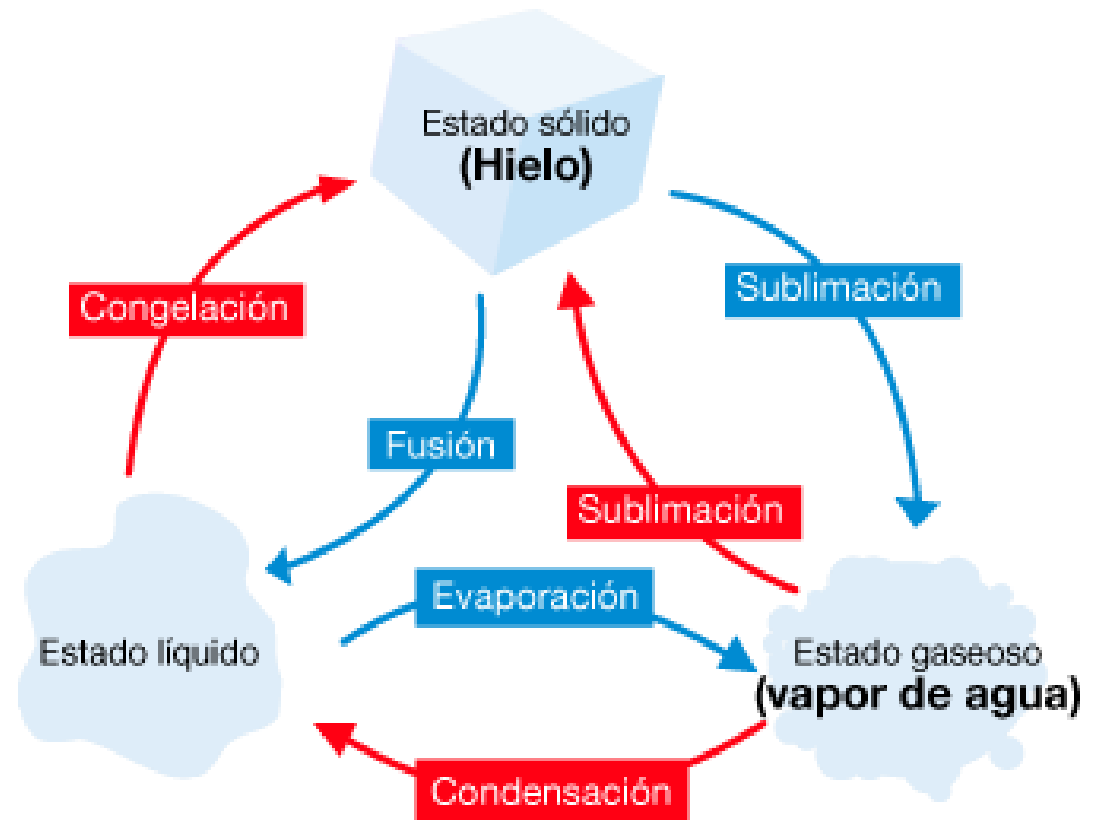
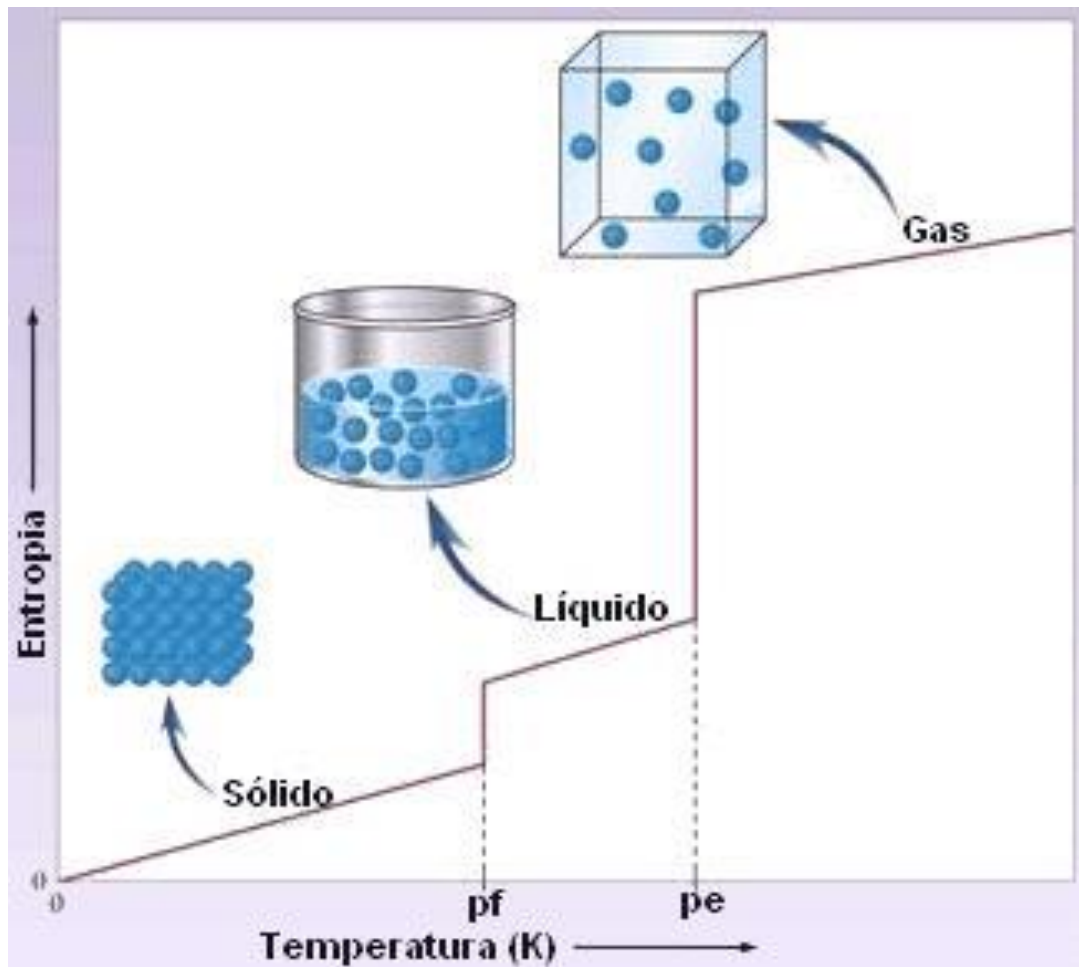
CUADRO 1.2 Contenido aproximado de agua de algunos alimentos (%)

Lechuga, espárrago, coliflor	95
Brócoli, zanahoria	90
Manzana, durazno, naranja	88
Leche	87
Papa, pera	80
Huevo, pollo	74
Carne de res	70
Carne de cerdo, helado	60
Pan	40
Queso	45
Mantequilla	16
Galletas	5
Chocolate	2





Bohr Model of H_2O



IMPORTANCIA DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS





DAÑO EN LOS ALIMENTOS POR EXCESO DE AGUA



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS MANEJANDO EL CONTENIDO DE AGUA



BOMBONES O MALVAVISCOS





MOUSSE DE CHOCOLATE



MERMELADAS



GALLETAS DE AVENA

APRENDIZAJE

Mermeladas

- Alimento con alto contenido de agua
- Formación de gel (red) con pectina

Bombones

- Alimento con contenido medio de agua
- Formación de gel con grenetina o gelatina

Mousse

- Alimento con contenido medio de agua
- Formación de mousse usando claras de huevo

Galletas

- Alimento con contenido bajo de agua
- Formación de masa y horneado



CONTACTO

GPERAZA@UACJ.MX