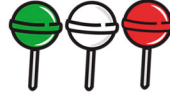


¿Qué es un azúcar reductor?

Un **azúcar reductor** es un término químico para un azúcar que actúa como un agente reductor y puede donar electrones a otra molécula. Específicamente, un azúcar reductor es un tipo de **carbohidrato** o **azúcar natural** que contiene un grupo aldehído o cetona libre. Los **azúcares reductores** pueden reaccionar con otras partes de la comida, como **aminoácidos**, para cambiar el color o el sabor de la comida.

Los diferentes tipos de azúcares :



Los azúcares se encuentran de forma natural en todas las **frutas**, **verduras**, **productos lácteos** y **granos enteros**.

Estos azúcares naturales son también conocidos como **hidratos de carbono**, un macronutriente esencial. Carbohidratos de la dieta se clasifican como monosacáridos, que son moléculas individuales de azúcar; **disacáridos**-dos moléculas de azúcar unidas entre sí; u **oligosacáridos** y **polisacáridos**, que son cadenas más largas de moléculas de azúcar.

Los monosacáridos incluyen **glucosa**, **galactosa** y **fructosa**, que son todos los **azúcares reductores**.

Los **monosacáridos** se encuentran a menudo no solo en la naturaleza, pero que son componentes de los **disacáridos** y **polisacáridos**. Por esta razón, algunos disacáridos, tales como maltosa, también son azúcares reductores.



Ejemplos de azúcares reductores :

El **monosacárido** más importante y el azúcar reductor es **glucosa**. En el cuerpo, la glucosa se conoce como azúcar en la sangre, porque es esencial para la **función cerebral** y la **energía física**.

La **fructosa** es otro azúcar reductor y es conocido como el más dulce de todos los **monosacáridos**. La **galactosa**, otro azúcar reductor es un componente de la lactosa que se encuentra en los productos **lácteos**.

La **maltosa** no se encuentra a menudo en la naturaleza, sino que se produce durante la **digestión** cuando las **moléculas** de **almidón** se descomponen.

¿Porqué es importante determinar los azúcares reductores de tus productos?

Los **azúcares reductores** son elementos importantes para el desarrollo del ser humano, como fabricantes, es importante proporcionar al consumidor todos los elementos necesarios para una dieta balanceada y asegurarnos de que estamos generando **productos de calidad** que cumplan las **normas requeridas**.

Es por eso que existen **equipos especializados** para ayudarte a **determinar los azúcares reductores dentro de tu empresa**, productos con **alto nivel** y **calidad** que te permiten cumplir de forma satisfactoria cada uno de tus **procesos de calidad**.



www.comintec.com.mx