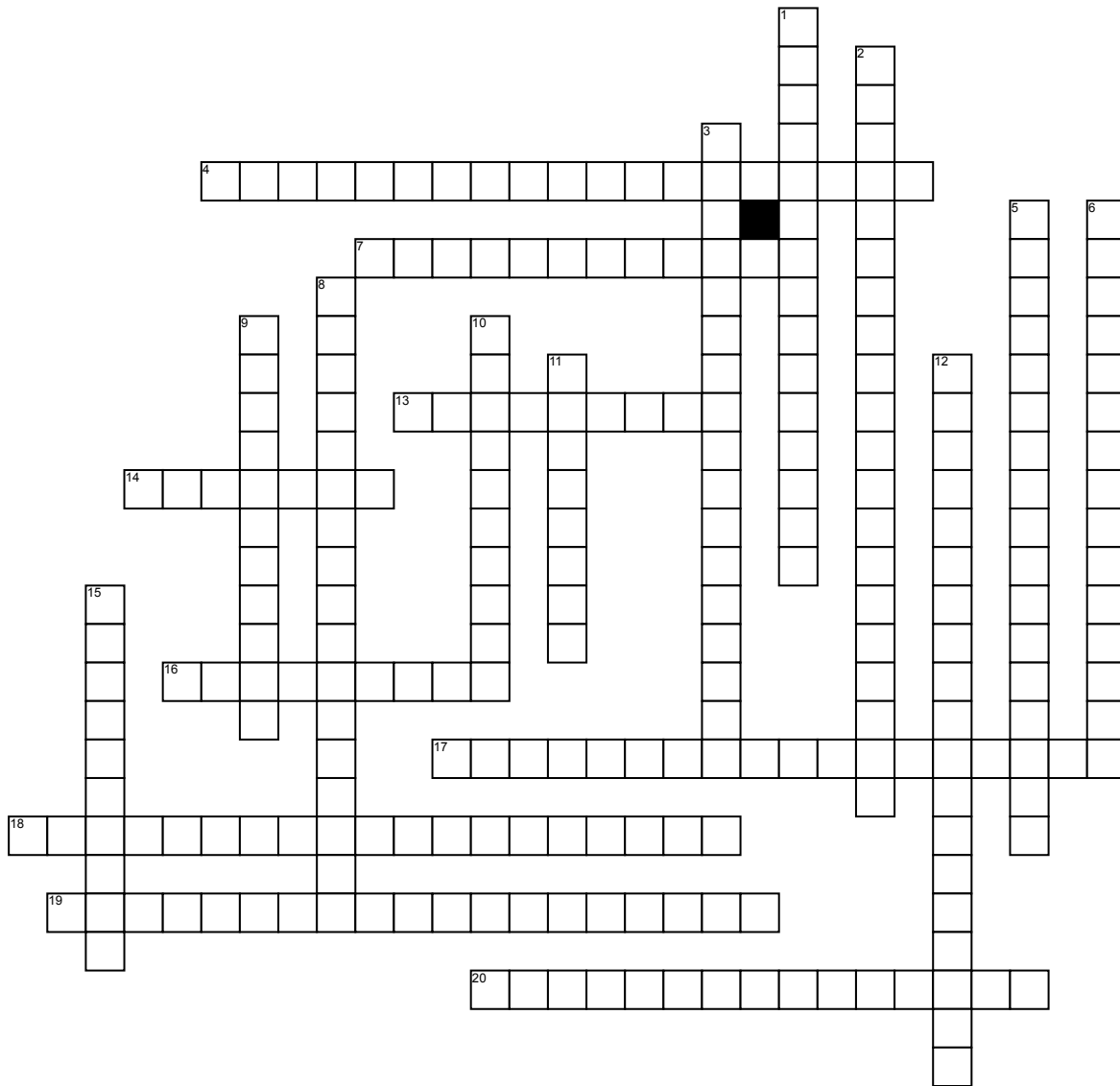


Agua



Across

4. Proceso de deshidratación.
 7. soluto que al disolverse en el solvente se descompone o disocia en iones (positivos o cationes y negativos o aniones).
 13. Agua que se encuentra en la periferia del alimento.
 14. Cantidad de agua en el aire.
 16. Determina el estado de rigidez de una célula.
 17. Reacciones mediadas por enzimas.
 18. Fuerza o presión que el peso de un fluido puede ejercer en reposo.
 19. Propiedad mas universal que solo depende de la consntracion del soluto y no de la naturaleza de sus moléculas.

20. Es la relación entre cantidad de vapor de agua contenida en el aire (humedad absoluta) y la máxima cantidad que el aire sería capaz de contener a esa temperatura (humedad absoluta de saturación).

Down

1. Proceso mediante el cual uno o dos reactivos se transforman y dan origen a un producto.
 2. Tendencia de un material de conservar una de sus propiedades, en ausencia del estímulo que se ha generado.
 3. Sustancia líquida que se disuelve en un sólido.
 5. Relación entre los contenidos de humedad de equilibrio de alimento y la humedad relativa del ambiente por una temperatura dada.

6. Es la cantidad de vapor de agua (comúnmente medido en gramos) contenido en un determinado volumen de aire (comúnmente un m³).
 8. Masa de vapor de agua comparada con la masa total.
 9. Magnitud referida a la noción de calor medible mediante un termómetro.
 10. Agua que se encuentra dentro de las moléculas del alimento.
 11. Producto que comemos o bebemos y que aporta nutrientes a las células de nuestro organismo.
 12. Proceso de unión de una molécula procedente de otra fase sobre la superficie de un sólido.
 15. Instrumento de laboratorio que sirve para medir la densidad o gravedad específica de un líquido.