



25 DE MARZO DEL 2021

LÍPIDOS
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODASD
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

OBTENCIÓN DE ACEITES COMESTIBLES

De Semillas

Proceso

RECEPCIÓN

ALMACENAMIENTO

LIMPIEZA

MOLIENDA

EXTRACCIÓN

De Oliva

Es controlada por la

SAGPAMS

ANMAT

LÍPIDOS

Se agrupa un conjunto complejo de sustancias químicas que poseen la propiedad de ser

SOLUBLES EN SOLVENTES

Su presencia en los alimentos contribuye a incorporar

SABORES

AROMAS

MICRONUTRIENTES

CLASIFICACIÓN

SIMPLES

COMPUESTOS

ASOCIADOS

GRASAS Y ACITES

FOSFOLÍPIDOS

ÁCIDOS GRASOS

CERAS

GLUCOLÍPIDOS

PIGMENTOS

LIPOPROTEÍNAS

VITAMINAS LIPOSOLUBLES

ESTEROLES

PROPIEDADES DE LAS GRASAS Y ACEITES

Son mezclas de triglicéridos

El punto de fusión de cada TG depende de:

TIPOS DE ÁCIDOS GRASOS

Son ácidos carboxílicos con un número de par de carbonos entre 20 y 40. Pueden ser:

SATURADOS

NO SATURADOS

ÁCIDO BUTÍRICO

ÁCIDO CÁPRICO

MONOINSATURADOS

POLIINSATURADOS

TIPO DE CRISTALES

Principales formas cristalinas

ALFA

BETA PRIMA

BETA

BIBLIOGRAFÍA

Dergal, S. B. (s.f.). *Química de los alimentos*. Pearson.