



**Nombre de alumno: Damaris Gabriela  
Pérez Santizo**

**Nombre del profesor: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY**

**Nombre del trabajo: mapa conceptual**

**Materia: química orgánica**

**Grado: 1**

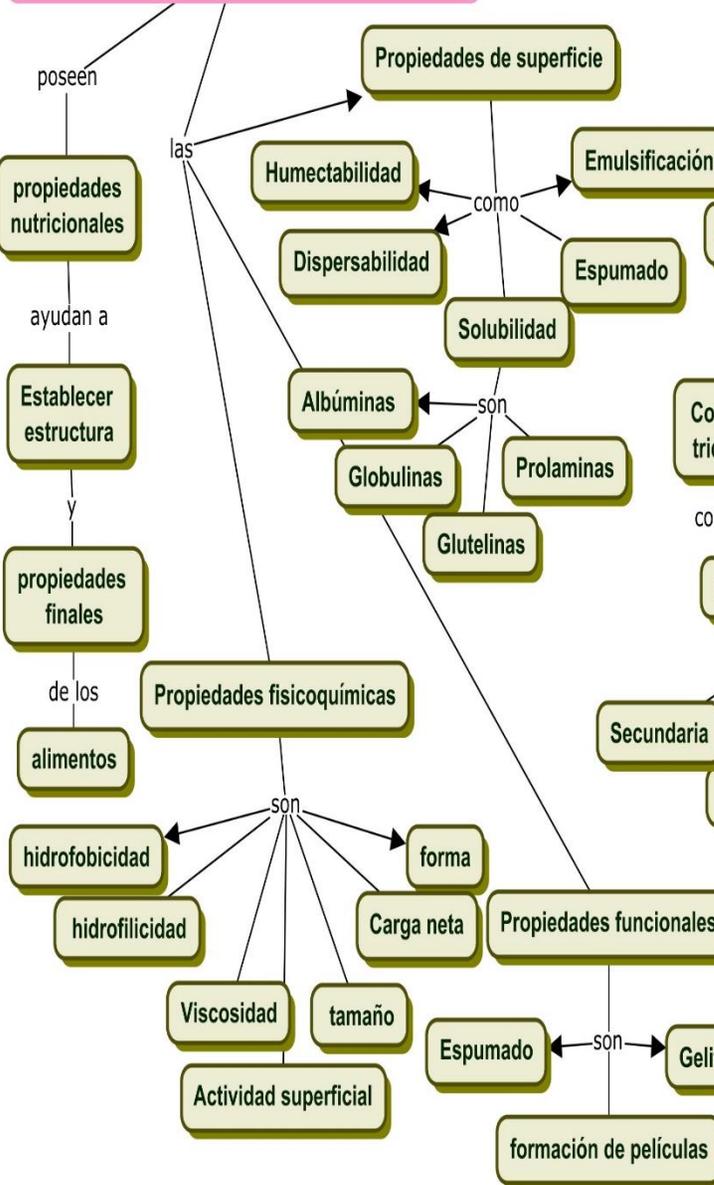
PASIÓN POR EDUCAR

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de febrero de 2021.

# PROTEINAS Y LIPIDOS

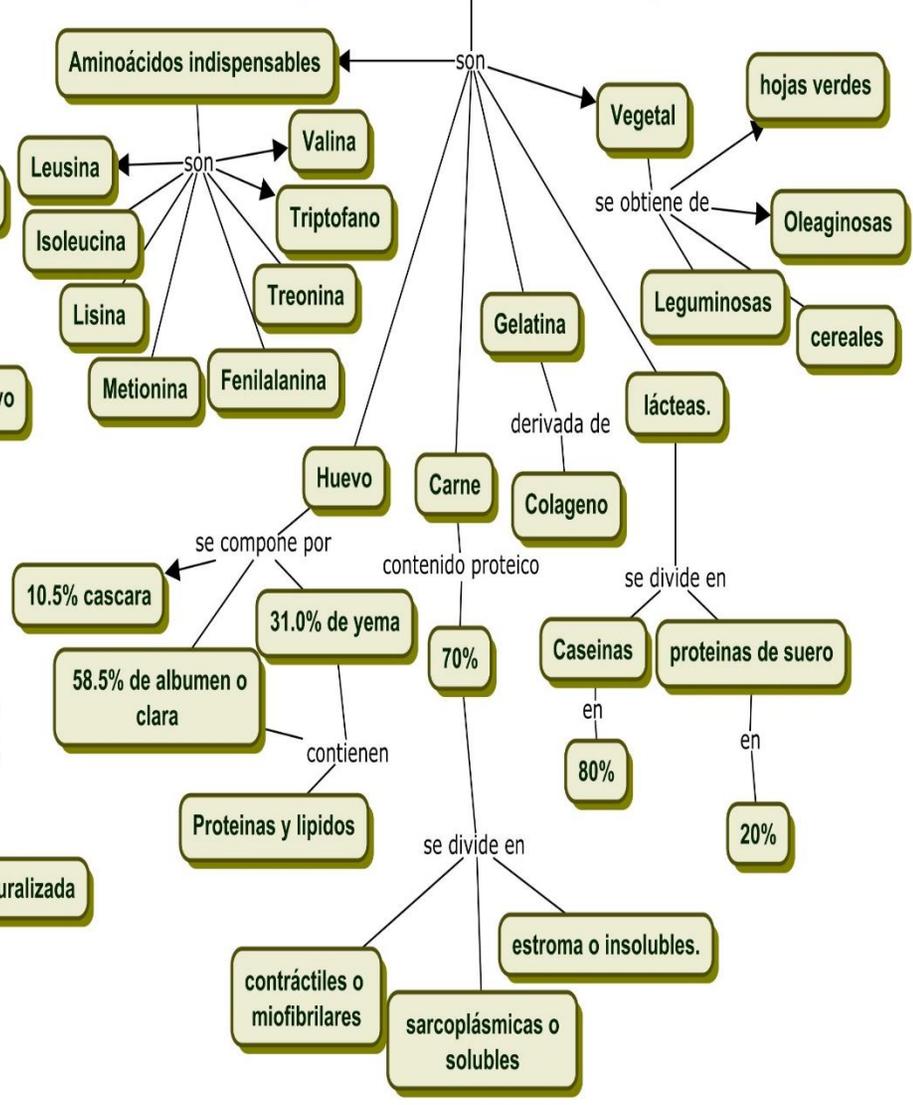
## Propiedades funcionales de las proteínas



## Desnaturalización de proteínas



## Obtención de proteínas puras a partir de alimentos



# PROTEINAS Y LIPIDOS

## Purificación de proteínas de importancia económica

## Modificaciones y métodos de control de lípidos

## Propiedades funcionales de los lípidos

Se divide en

Existen dos tipos

se encuentran

Es

compuesto por

Son

de

como

son

se divide en

formado por

Se encuentra en

de

son

Transformación

En

conlleva a

Se encuentra en

conformado por

se encuentra en

pertenece a

Se encuentran en

En la

van de

Tienen

de

van en

contiene

su

4 a 26 atomos

Dos tipos de isómeros

de

de

Globulinas

amarantina

gramíneas

Gluten

Amaranto

Propiedades funcionales de los lípidos

simple mezcla

más laboriosos

Insolubles en agua

tribu Triticeae

Gladina

Trigo

Avena

C, H, O, N y P

Fuente

Ácidos grasos

dos tipos de aceite

Hidrogenación

Interesterificación

Fraccionamiento

Se encuentra en

Trigo

Centeno

Cebada

Glutenina

Trigo

centeno

Energía

Saturados

Insaturados

Aceites líquidos

Ovoglobulina

lactoglobulina

se encuentra en

Huevos

seroglobulinas

de

leche

Sangre

Grasas

Aceites

Aditivos

Saturados

Insaturados

Reactividad química

Semisólidos

Dobles ligaduras

Isomerización

se encuentra en

Huevos

pertenece a

leche

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

Dos tipos de isómeros

Isomerización

de

Sangre

Triglicéridos

Industria alimentaria

Punto de fusión

temperatura

BIBLIOGRAFIA:

<https://plataformaeducativauds.com.mx>