



Nombre de alumno: Cinthya Michelle González Rojas

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: mapa conceptual

Materia: química de los alimentos

Grado: 2

Grupo: LNU17EMC0120-A

Introducción

En este tema veremos la importancia de los lípidos y las proteínas tomando en cuenta que Todas las proteínas poseen una misma estructura, la cual consiste en una cadena lineal. Lo que las hace distintas es la secuencia de aminoácidos que las componen.

Y los lípidos principalmente, componentes estructurales de la membranas celulares, almacenan energía y algunos nos sirven como hormonas, vitaminas o pigmentos. En este mapa veremos su función y que son.

Lípidos y proteínas

Lípidos

Definición

Son compuestos orgánicos constituyentes importantes en la alimentación

Su función

Fuente de energía almacenada en el tejido adiposo y aislante térmico

Se clasifican en

Simples

Ésteres de ácidos grasos con alcoholes

Complejos

Ésteres de ácidos grasos con glicerol

Precusores y derivados

Incluyen ácidos grasos, glicerol, esteroides, alcoholes diferentes al glicerol, etc

Proteínas

Definición

Se forman por la unión de aminoácidos. Son macromoléculas que desempeñan un mayor número de funciones en las células de todos los seres vivos

Función

Función enzimática hormonal

Transportadora de hemoglobina

Transporta el oxígeno desde los órganos respiratorios hasta los tejidos a través de la sangre

Función defensiva

Anticuerpos cuyo propósito es reconocer cuerpos extraños invasores como bacterias y virus

Función estructural

Molécula que forma fibras

COLAGENO

Se encuentra en

Carnes y algunos vegetales así como vitamina B, Hierro y el zinc