



Nombre de alumno: Brenda Margarita Hernández
Díaz

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Proteínas y lípidos

Materia: Química de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

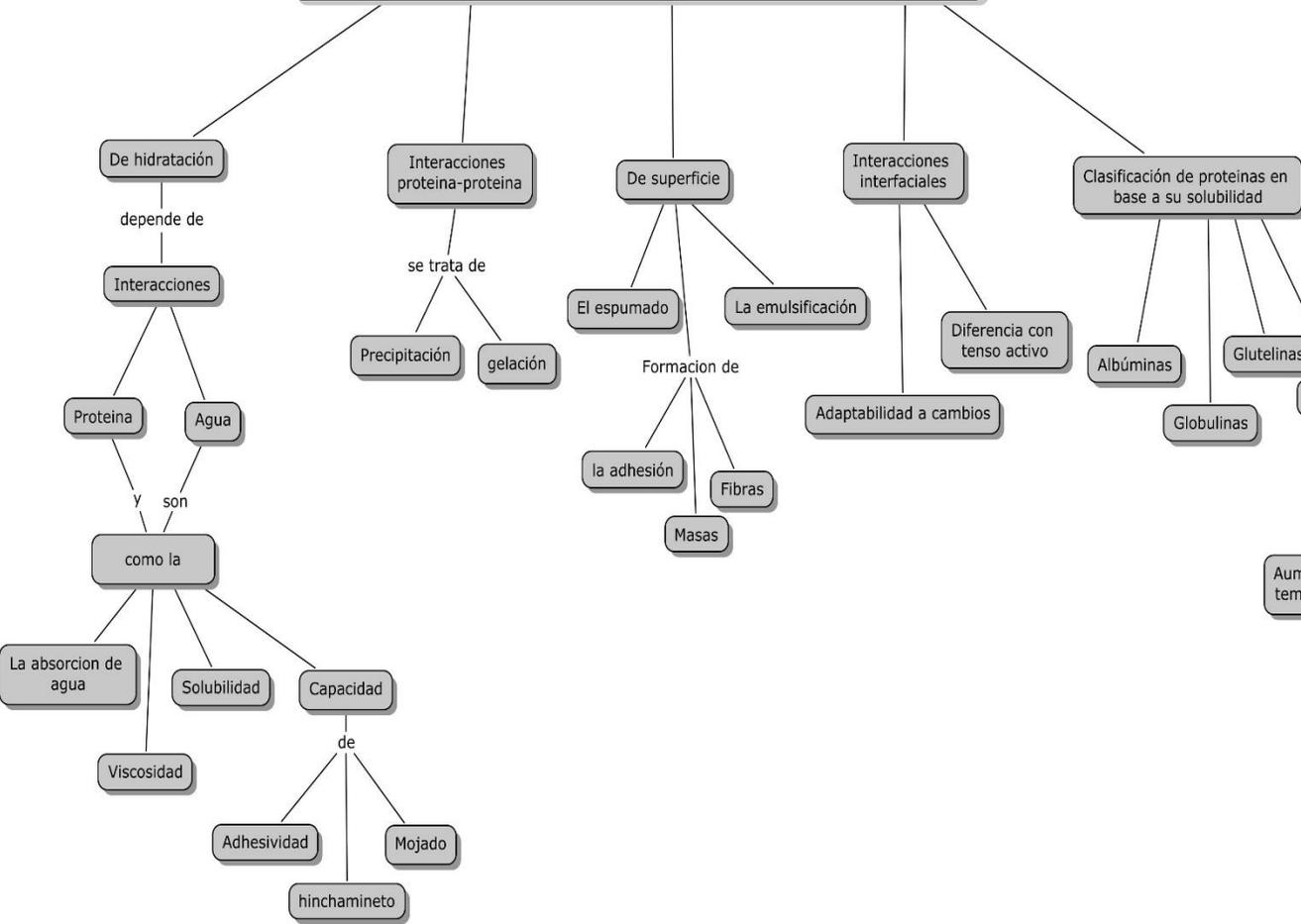
Grado: Segundo cuatrimestres

Grupo: A

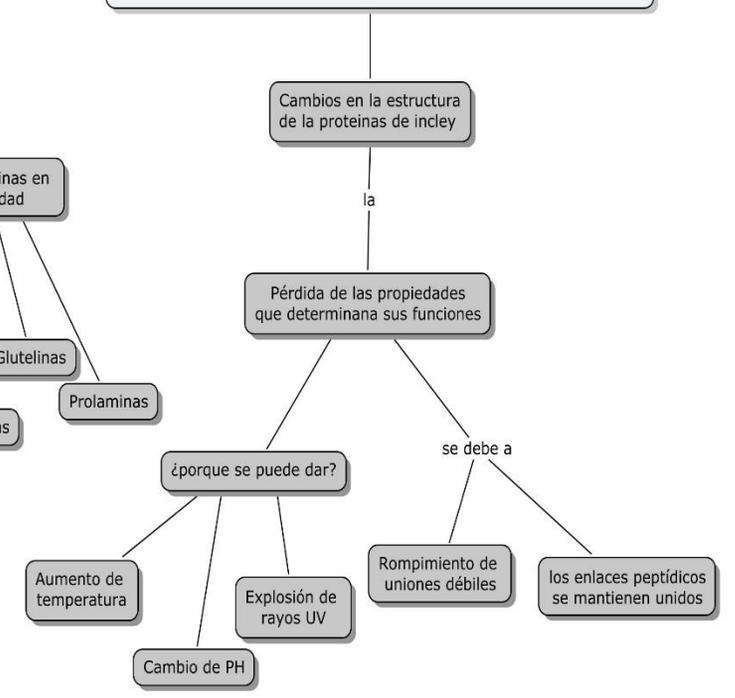
Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de Febrero

Proteínas y lípidos

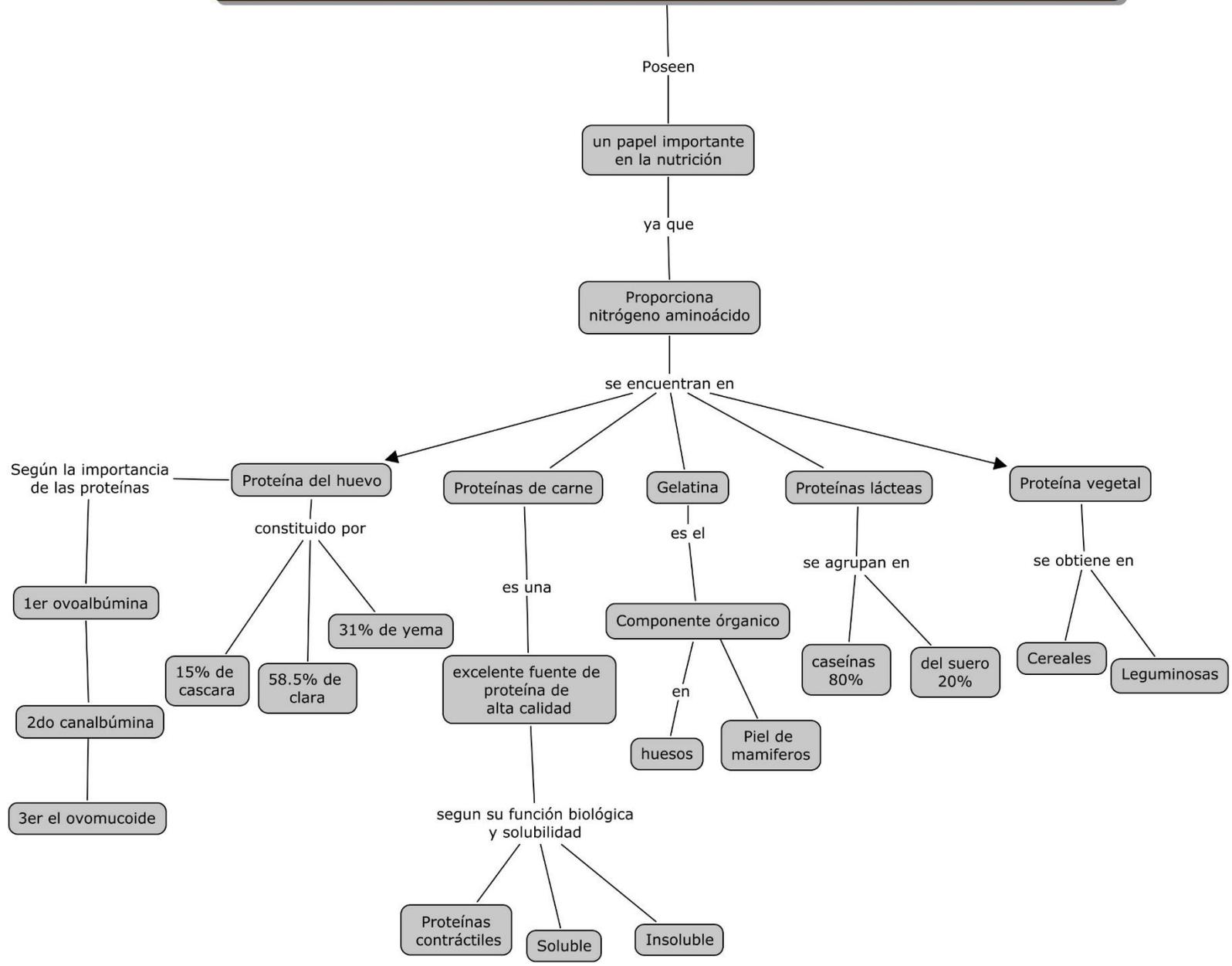
Propiedades funcionales de las proteínas



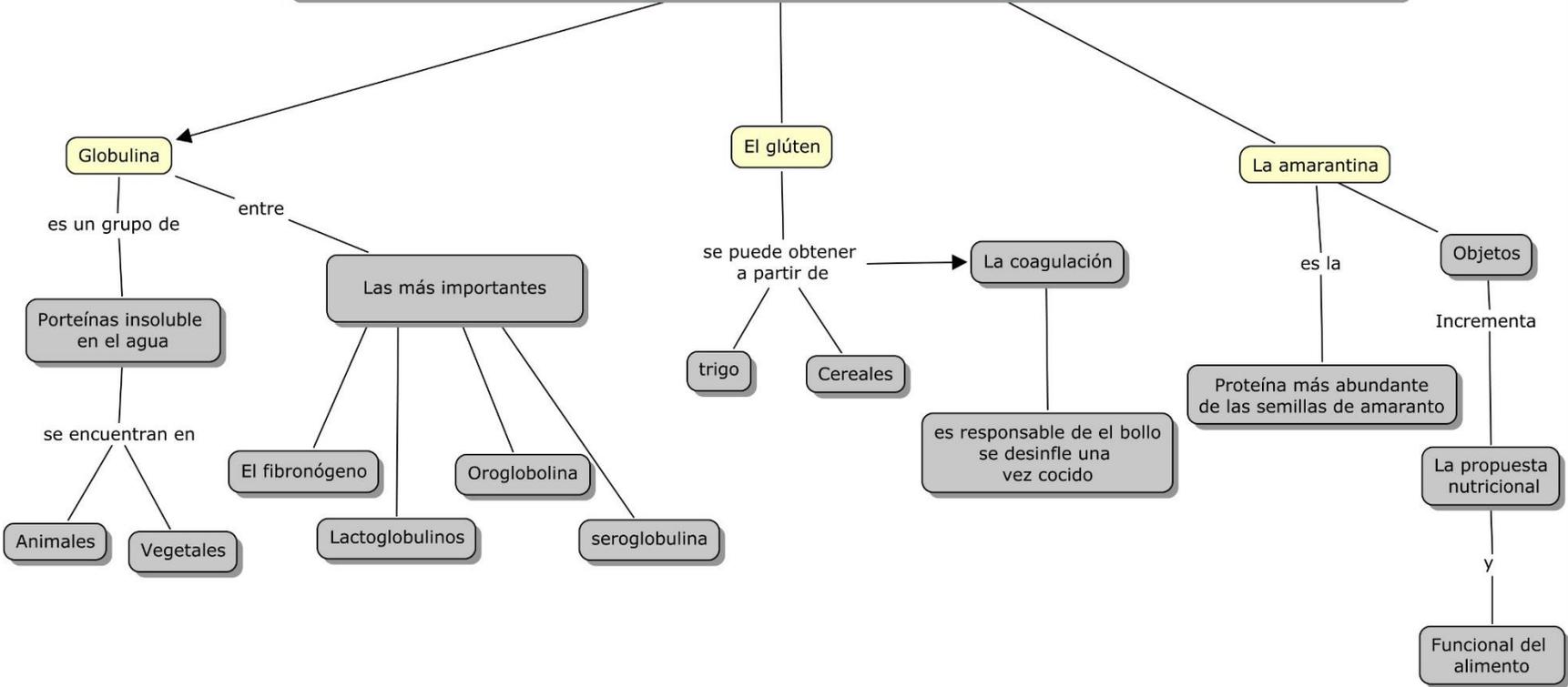
Desnaturalización de proteínas



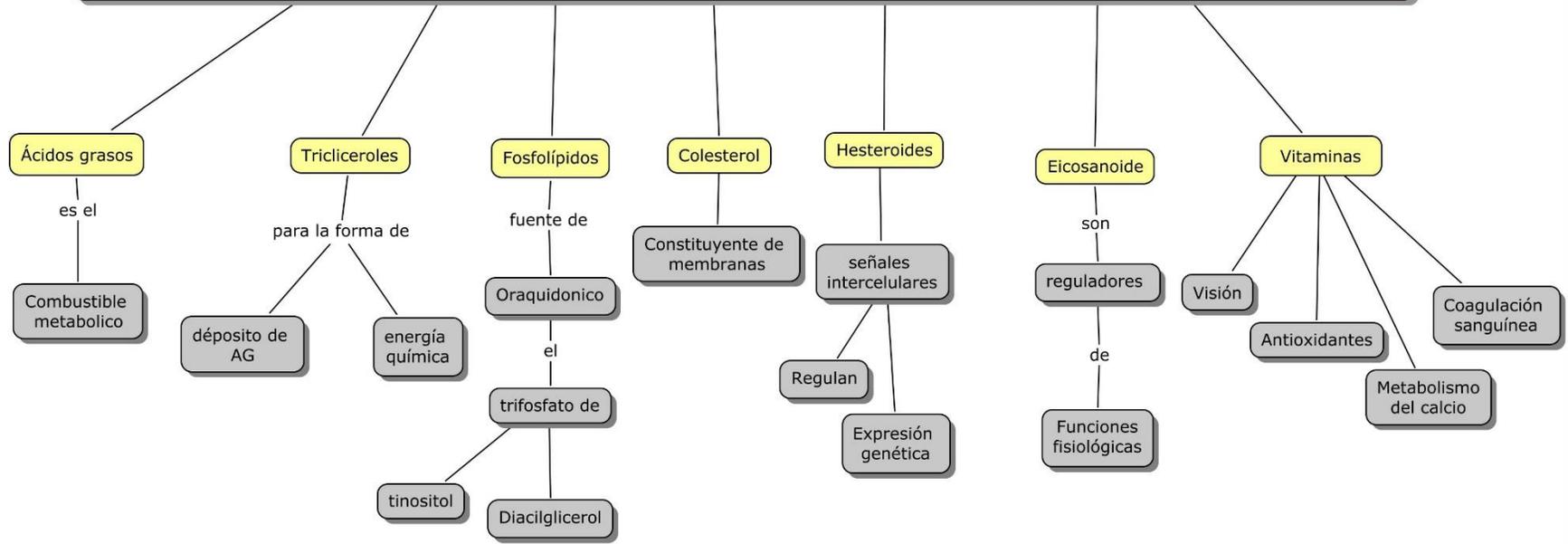
OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS



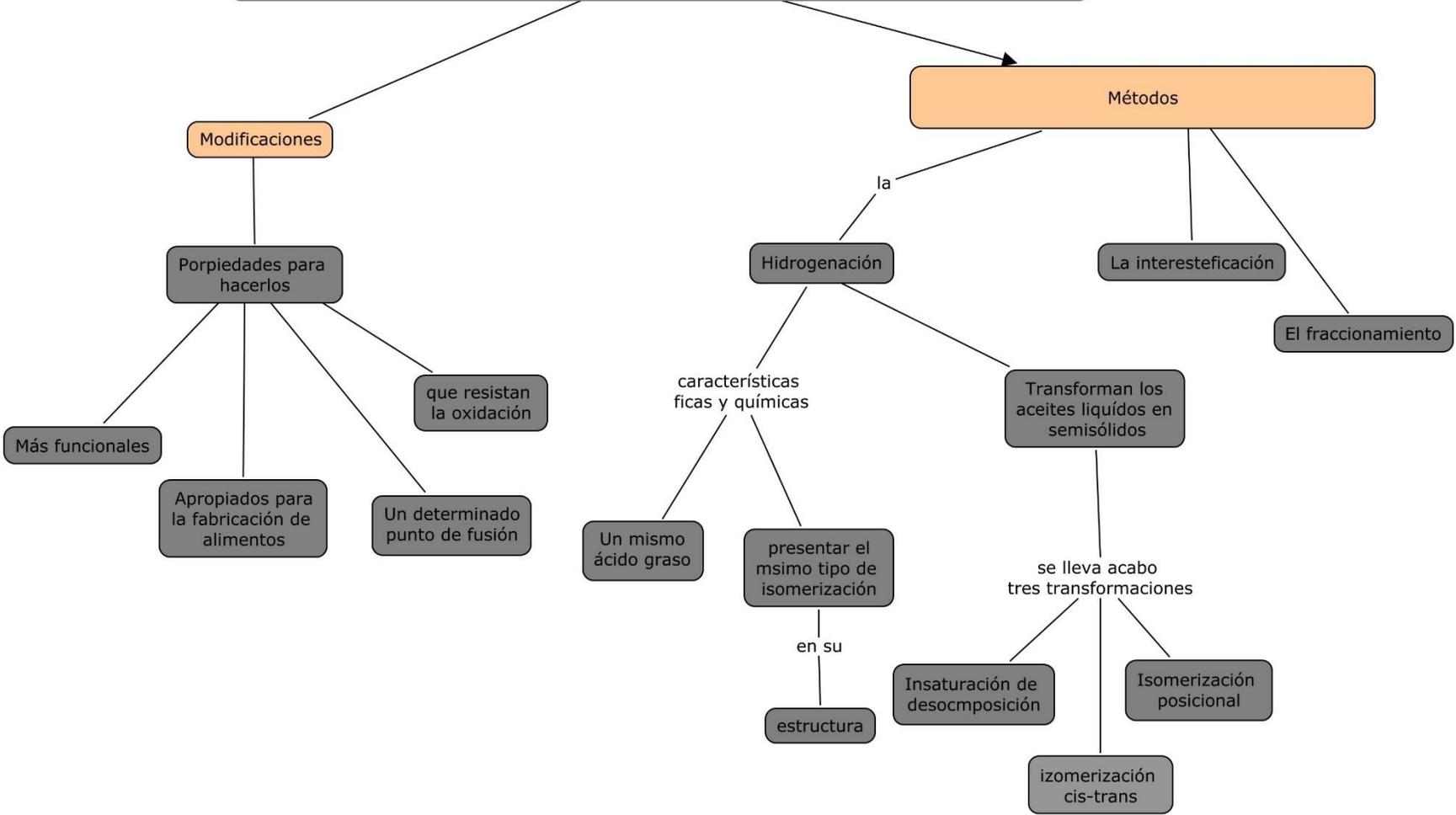
PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA: GLOBULINAS, GLUTEN, AMARANTINA



PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LÍPIDOS



MODIFICACIONES Y MÉTODOS DE CONTROL DE LOS LÍPIDOS



Bibliografías:

ANTOLOGÍA DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

<https://observatorio.escoladealimentacion.es/entradas/nutricion-basica/metabolismo-de-las-proteinas-alimentos-y-aminoacidos-esenciales>

http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Proteinas-3-Propiedades_funcionales_25761.pdf