



**Nombre de alumno:** Brenda Margarita Hernández  
Díaz

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes

**Nombre del trabajo:** Proteínas y lípidos

**Materia:** Química de los alimentos

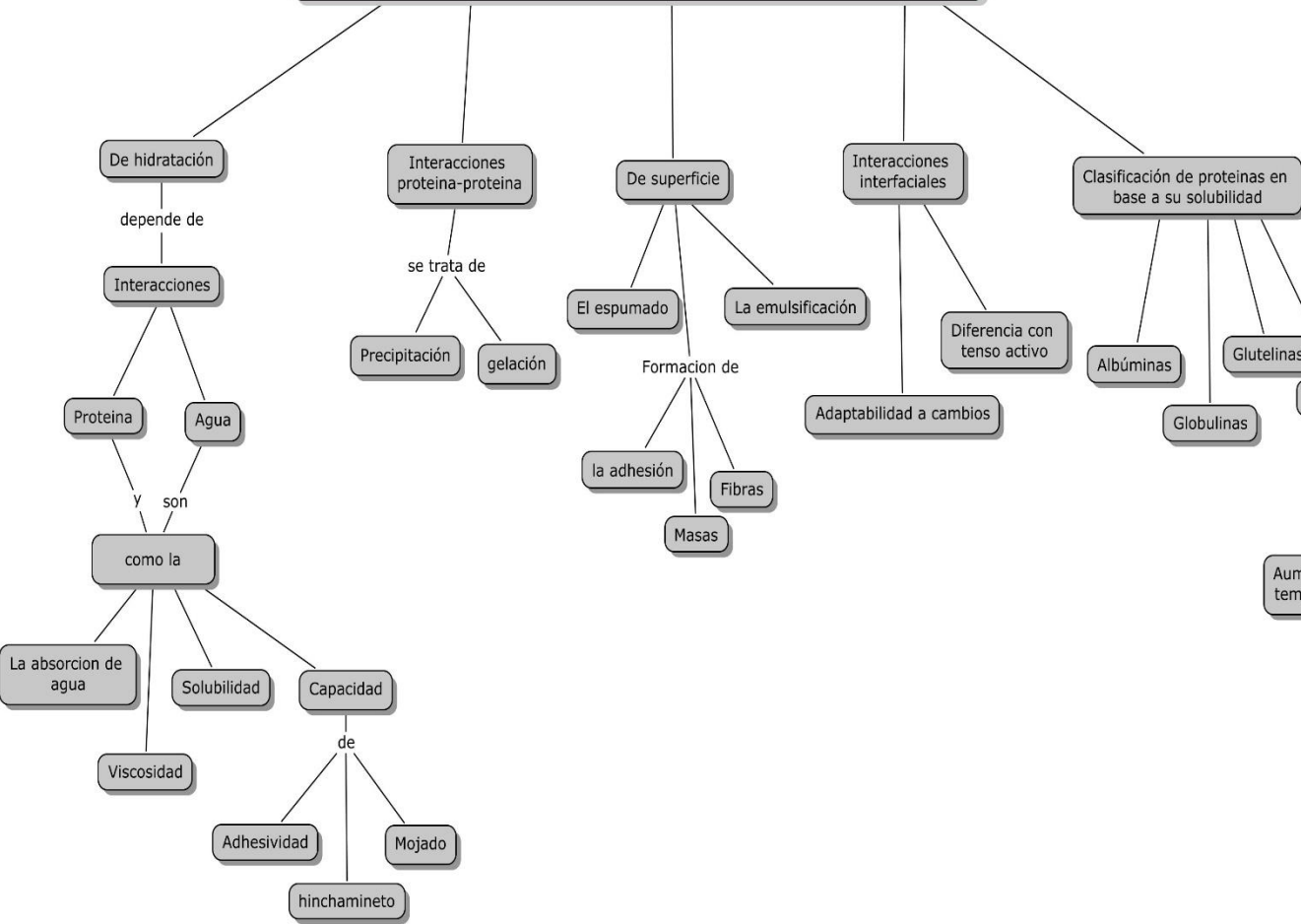
**Grado:** Segundo cuatrimestres

**Grupo:** A

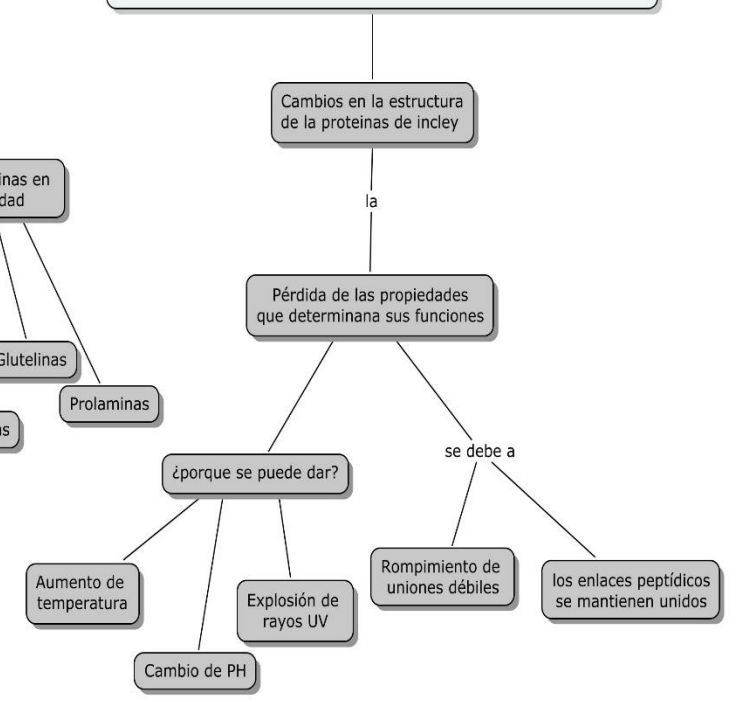
Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de Febrero

# Proteínas y lípidos

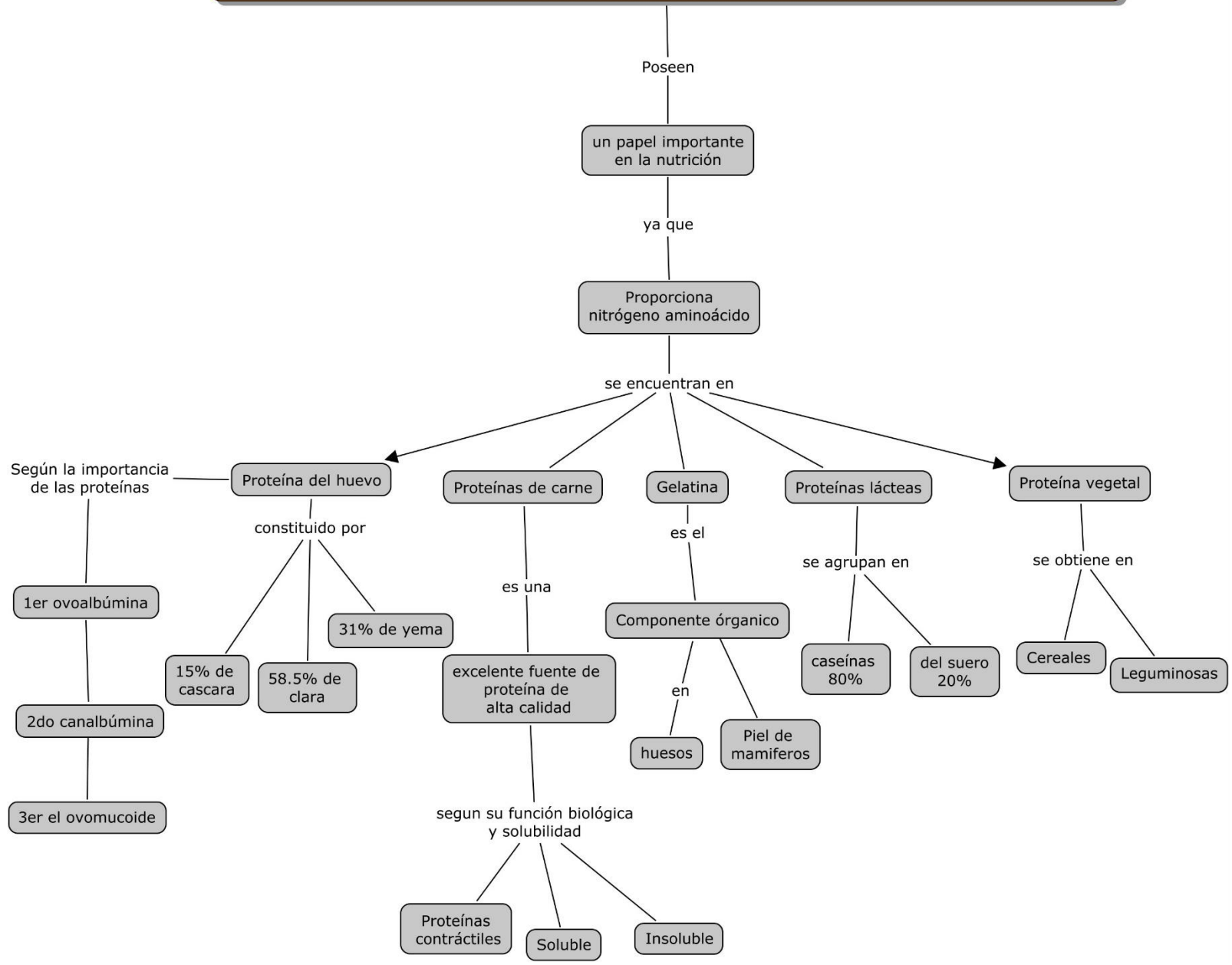
## Propiedades funcionales de las proteínas



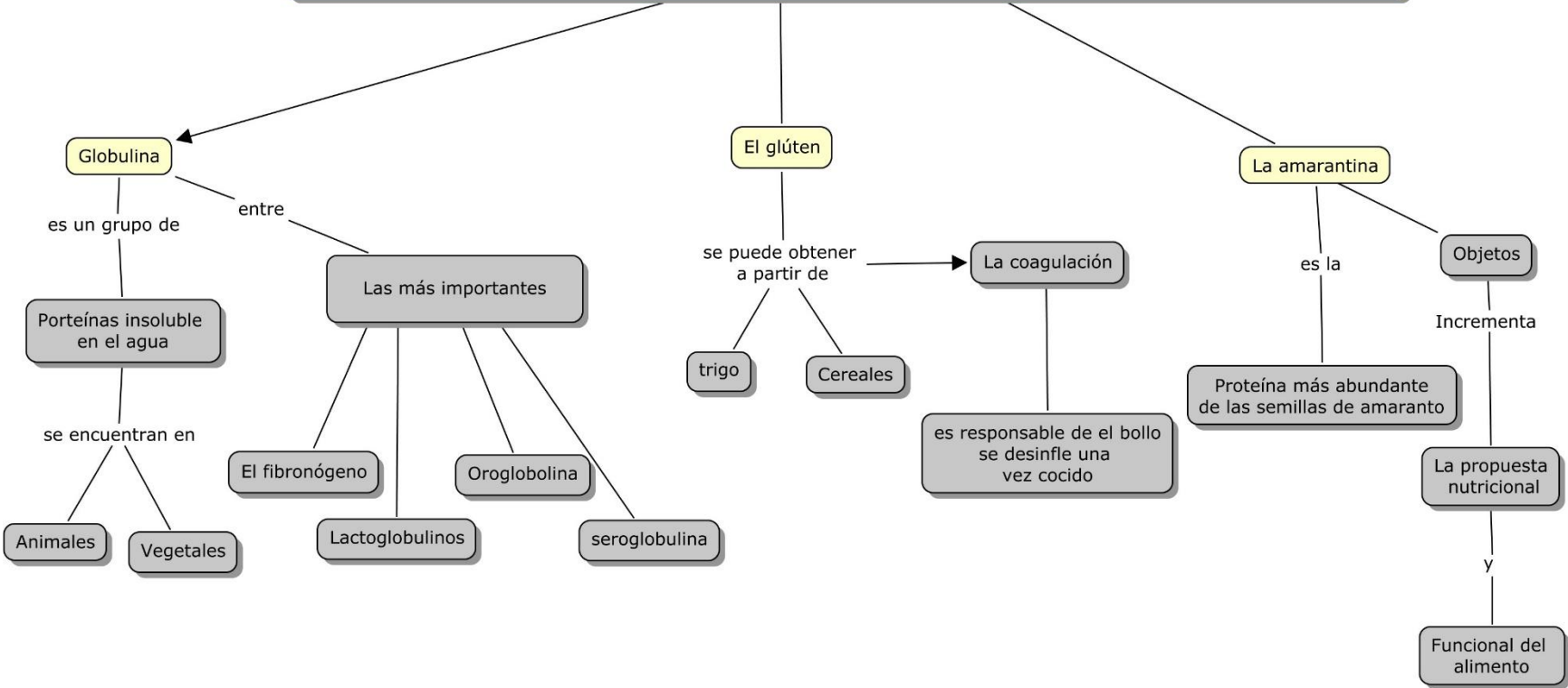
## Desnaturalización de proteínas



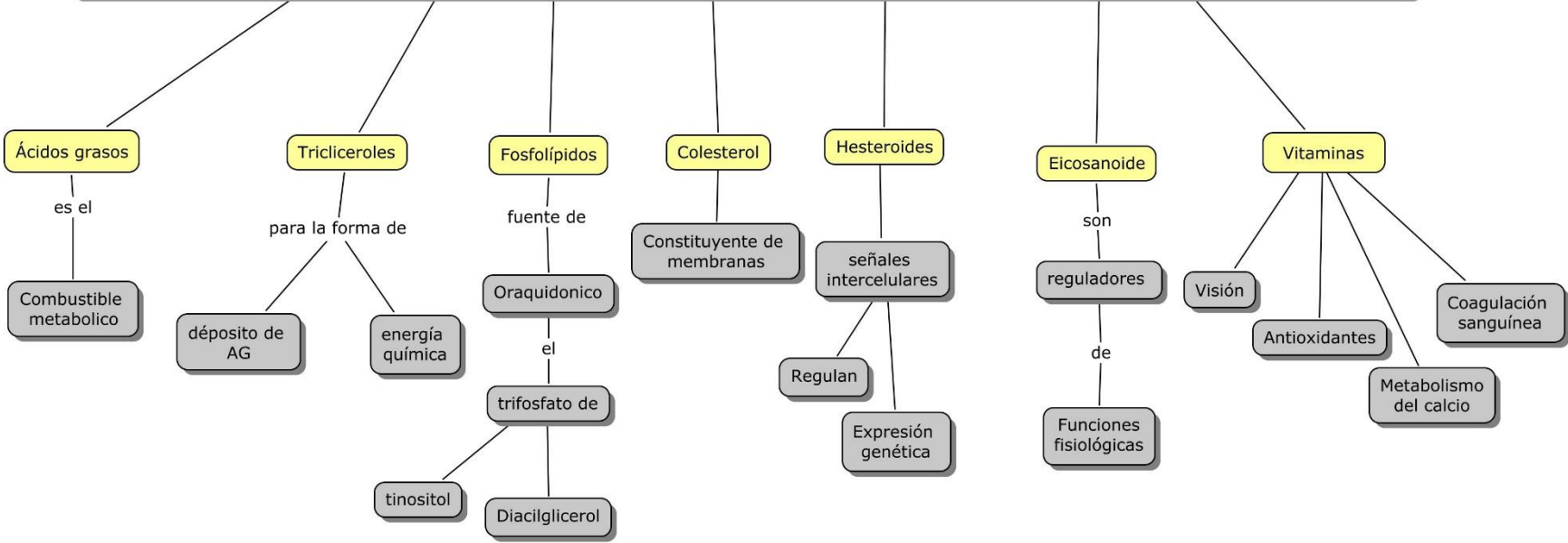
OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS



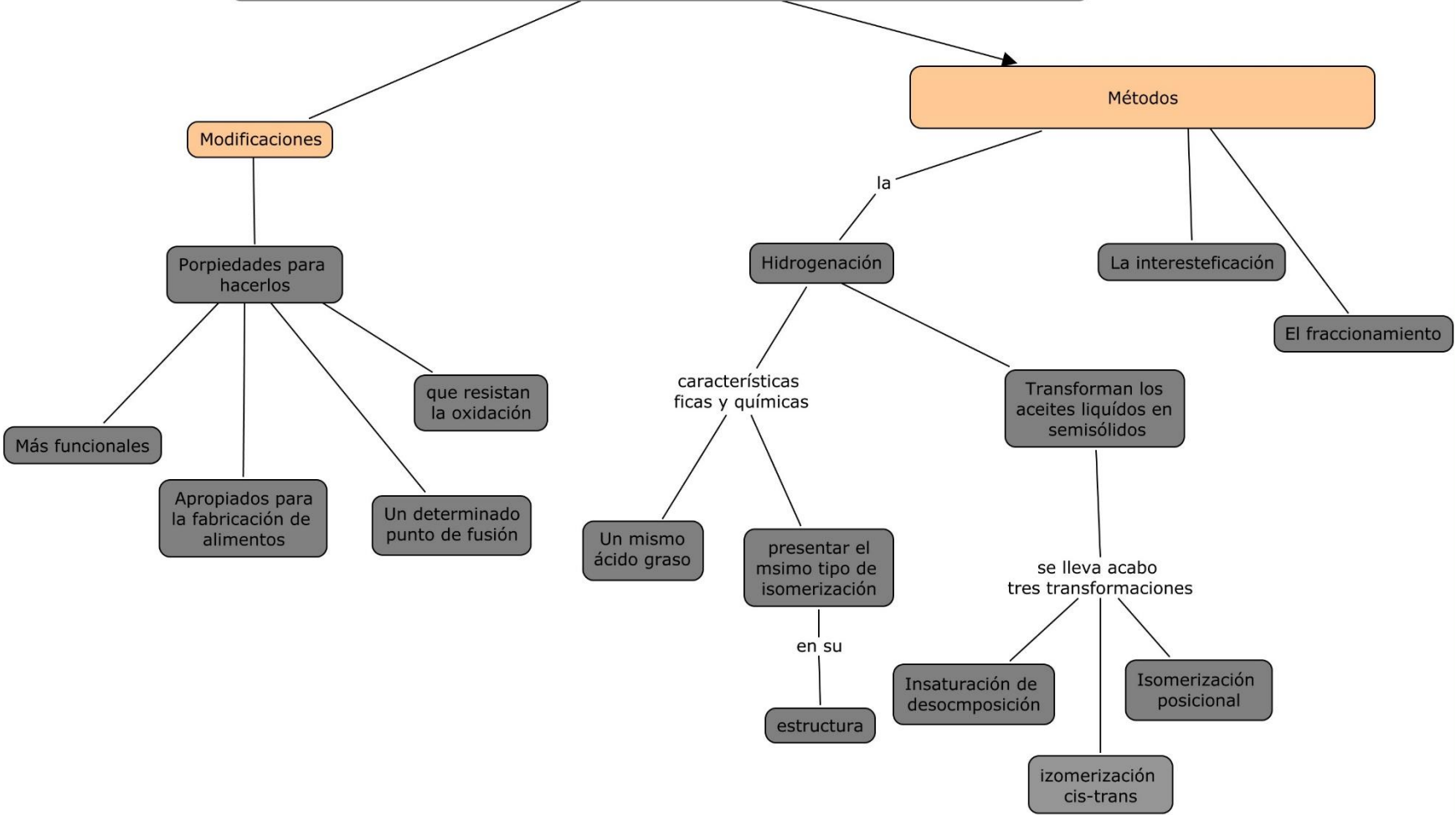
PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA: GLOBULINAS, GLUTEN, AMARANTINA



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