



Nombre de alumno:

Karine Abigail Vicente Villatoro

Nombre del profesor:

Lic. Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo:

Mapa conceptual

Materia:

Química de los alimentos

Grado: 2°

Grupo: "A"



PROTEINAS

Propiedades funcionales

las propiedades hidrodinámicas

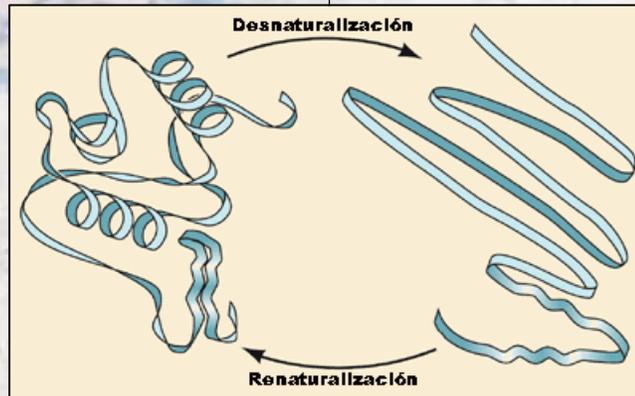
viscosidad, gelación y texturización se relacionan con las primeras, que dependen del tamaño, forma y flexibilidad molecular

propiedades de la proteína relacionadas con su superficie

la humectabilidad, dispersabilidad, solubilidad, espumado, emulsificación y unión a sabores se relacionan con las propiedades de superficie de la proteína

Desnaturalización

pérdida de las estructuras de orden superior, quedando la cadena polipeptídica reducida a un polímero estadístico sin ninguna estructura tridimensional fija.



Purificación

Globulina

se encuentran en todos los animales y vegetales

Gluten

se encuentra en los granos de trigo, cebada, centeno y posiblemente en la avena.

Amarantina

abundante de las semillas de amaranto

LIPIDOS

FUNCIONES

- Funciones en los tejidos
- Fuente energética
- Aislantes naturales
- Transporte
- Reservas de agua
- Estructural
- Protectora

Tipos de lípidos

Simples

- Grasas y aceites
- Ceras

Compuestos

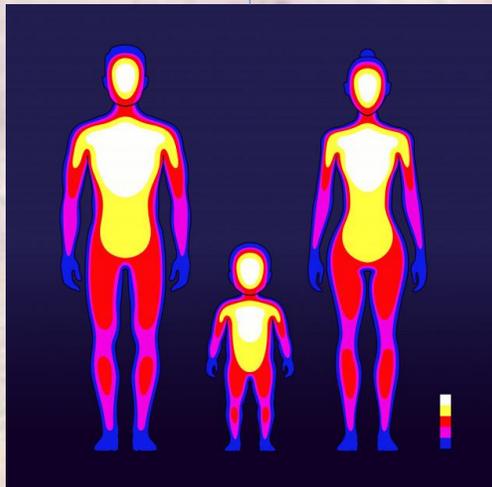
- Fosfogliceridos
- Glucolípidos
- lipoproteínas

Asociados

- Ácidos grasos
- Pigmentos
- Vitaminas liposolubles
- Heteroles
- Hidrocarburos

Propiedades físicas

- La untuosidad y la plasticidad
- Solventes en los líquidos
- Emulsiones
- Punto de Fusión



BIBLIOGRAFIA

- <https://www.revistauniversitaria.uady.mx/pdf/227/ru2275.pdf>
- <https://www.clubensayos.com/Ciencia/34-OBTENCI%C3%93N-DE-PROTE%C3%8DNAS-PURAS-A-PARTIR-DE/1597750.html>
- <https://www.fundaciondiabetes.org/sabercomer/392/los-lipidos#:~:text=Cada%20uno%20tiene%20unas%20funciones,org%C3%A1nicos%20como%20%C3%A9ter%20y%20cloroformo.>
- <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/c8b92e44a53c7116e5689b3ae8fa6b4d.pdf>