



**Nombre de alumnos: Lourdes Jazmín
Pérez Pérez**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual**

Materia: Química de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: "2°do" cuatrimestre

Grupo: " A "

Proteínas y lípidos

Propiedades funcionales de las proteínas

se conserva en todos los sistemas vivos

por medio de un código genético universal de 64 codones.

Las proteínas juegan un papel central en los sistemas biológicos

Las herramientas modernas de análisis de proteínas están basadas en la genómica y proteómica

Los lípidos son grupos de compuestos constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno

Desempeñan muchas funciones en los tejidos

Desnaturalización de proteínas

la estructuración se aleja de la forma nativa

Este cambio conformacional trae como consecuencia pérdidas en estructura secundaria, terciaria o cuaternaria.

Propiedades funcionales de los lípidos

son la fuente energética más importante

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos

Las proteínas poseen un papel fundamental en la nutrición, ya que proporcionan nitrógeno y aminoácidos

De los veinte aminoácidos de origen proteínico son ocho los considerados como indispensables para los adultos

Modificaciones y métodos de control de lípidos

Las características físicas y químicas de los lípidos hidrogenados dependen de la intensidad

Purificación de proteínas de importancia económica

Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales

Gluten es una proteína que se encuentra en los granos de trigo, cebada, centeno y posiblemente en la avena

La amarantina es la proteína más abundante de las semillas de amaranto

pueden someterse a otras reacciones físicas y químicas que modifican sus propiedades

en algunos se requiere que los lípidos tengan una cierta tendencia a la cristalización