

**Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías
Bartolón**

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

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Química de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 2° cuatrimestre

Grupo:

Proteínas

son moléculas formadas por aminoácidos que están unidos por un tipo de enlace conocidos como enlaces peptídicos.

composición

- carbono,
- hidrogeno
- oxígeno
- nitrógeno

funciones

esencial para el crecimiento

enzimaticas

catalizadores biológicos

transporte

movimiento

propiedades

estabilidad y solubilidad

clasificación

fibrosas y globulares

alargadas, e insolubles en agua, como la queratina, el colágeno y la fibrina)

(de forma esférica y compacta, y solubles en agua. Este es el caso de la mayoría de enzimas y anticuerpos, así como de ciertas hormonas)

tipos

proteínas simples y conjugadas

Lípidos

Dentro de los nutrientes que aportan energía están los lípidos, conocidos normalmente como grasas.

