



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Mapa conceptual.

Materia: Química de los alimentos.

Grado: 2° Cuatrimestre

PROTEINAS Y LIPIDOS

2.1. Propiedades funcionales de las proteínas.

Proteínas.

POSEEN

- ❖ Propiedades nutricionales.
- ❖ Componentes que se obtienen moléculas nitrogenadas.

CONSTITUYEN

Con los ácidos nucleicos, las moléculas de información en los seres vivos.

FUNCION

- ✓ Estructura
- ✓ Transporte
- ✓ Motilidad
- ✓ Defensa
- ✓ Reconocimiento
- ✓ Almacenamiento

2.2. Desnaturalización de proteínas

Desnaturalización

INDICAN

La estructuración se aleja de la forma nativa debido a un importante cambio en su conformación tridimensional.

PUEDE SER

Deseable cuando se habla de elevar la digestibilidad de las proteínas por cocción o por la desnaturalización de inhibidores de tripsina presentes en las leguminosas.

2.3. Obtención de proteínas puras a partir

Proteínas.

POSEEN

Un papel fundamental en la nutrición, ya que proporcionan nitrógeno y aminoácidos que podrán ser utilizados para la síntesis de proteínas y otras sustancias nitrogenadas.

SE ENCUENTRAN

- Proteína del huevo
- Proteína de la carne
- Gelatina.
- Proteínas lácteas
- Proteína vegetal

(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfeca3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-LNU203.pdf>

PROTEINAS Y LIPIDOS

2.4. Purificación de proteínas de importancia económica: Globulinas, gluten, amarantina.

Globulinas.

ES

Grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales.

SE DESTACA

Seroglobulinas y las lactoglobulinas.

Gluten.

ES

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

Amarantia.

ES

Proteína más abundante de las semillas de amaranto.

2.5. Propiedades funcionales de los lípidos.

LIPIDOS.

SIGNIFICA

Grasa

CONSTITUYEN

Por carbono, hidrógeno y oxígeno que integran cadenas hidrocarbonadas alifáticas o aromáticas.

2.6. Modificaciones y métodos de control de lípidos.

Los aceites refinados, con o sin hibernación, pueden embotellarse y así venderse directamente, o bien, pueden someterse a otras reacciones físicas y químicas que modifican sus propiedades para hacerlos más funcionales y apropiados para la fabricación de alimentos.

(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfeca3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-LNU203.pdf>