



INSTITUTO: Universidad del sureste

ASIGNATURA: química de los alimentos

TEMA: cuadro sinóptico

DOCENTE: Yeni Karen Canales Hernández

GRADO Y GRUPO: 2do cuatrimestre “Matutino”

ALUMNA: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

LUGAR Y FECHA: Tapachula Chiapas 26/02/22

Bibliografía: <https://cuidateplus.marca.com>

<https://www.beckman.mx>

Unidad 3

Las proteínas

Las proteínas son moléculas formadas por aminoácidos que están unidos por un tipo de enlaces conocidos Como enlaces peptídicos.

Las proteína suponen aproximadamente la mitad del peso de los tejidos del organismo y están presentes en todas las células del cuerpo.

Estructura química: primaria secundaria terciaria y cuaternaria

Estructura de las proteínas regulan las propiedades de disposición en el espacio de la molécula de proteína que proviene de su secuencia de aminoácidos.

Primaria: es simplemente la secuencia de aminoácidos en una cadena polipeptídica.

Secundaria: se refiere a estructuras plegadas localmente, que se forman dentro de un polipéptido

Terciaria: la estructura tridimensional general de un polipéptido, generada principalmente por las interacciones entre los grupos R de un aminoácido que forman las proteínas.

Cuaternaria: algunas proteínas se componen de varias cadenas polipeptídicas, también conocidas como subunidades que generan la estructura cuaternaria de la proteína

Desnaturalización

Las proteínas se desnaturalizan cuando pierden su estructura tridimensional (confirmación química) y así el característico plegamiento de su estructura.

Propiedades funcionales

Las propiedades funcionales han sido definidas como cualquier propiedad fisicoquímica de las proteínas que afecta el comportamiento y características de los alimentos.

La aplicación práctica que una proteína puede poner depende, son aquellas como la gelificación, coagulación, elasticidad, cohesividad dureza y adhesividad.