



**NOMBRE DE ALUMNO: AZENETH ISABEL NAJERA ARGUELLO**

**NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. LUZ ELENA CERVANTES MONROY**

**NOMBRE DEL TRABAJO: MAPA CONCEPTUAL**

**MATERIA: QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**

**GRADO: 2°**

**GRUPO: NUTRICIÓN**

# PROTEINAS Y LIPIDOS

Propiedades funcionales de las proteínas

Constituyen

Los ácidos nucleicos

Las

Moléculas de información

En los

Seres vivos

Propiedades nutricionales

Componentes

Se obtienen  
fFuente energética

Moléculas

- Conservar la estructura
- Crecimiento de quien las consume

Cualidades organolépticas

- Textura
- Sabor
- Color
- Apariencia

Son el

Resultado de interacciones

Complejas entre los ingredientes

Aminoácido

Estructura química

Todas las proteínas

Desnaturalización de proteínas

Indica

La estructuración

Se aleja

De la

Forma nativa

Se afectan

Interacciones no-covalentes

Responsables

La estabilización

Desnaturalización

Puede ser

Elevar la digestibilidad

Proteínas por cocción

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos

Poseen un

Papel fundamental

En la

Nutrición

Proporcionan

- Nitrógeno
- Aminoácidos

Presentan

Bajos niveles

- Metionina
- Lisina

Proteína del huevo

Proteína de la carne

Gelatina

Purificación de proteínas

Globulina

Grupo de proteínas

Insolubles en agua

Se encuentran

- Animales
- Vegetales

Gluten

es una

Proteína

Se encuentra

- Granos de trigo
- Cebada
- Centeno

Propiedades funcionales de los lípidos

Sustancia insoluble

En agua

Soluble

En

Disolventes orgánicos

fFuente energética

Más importante

Las grasas

Los aceites

Principales lípidos

Acidosis grasos

Ésteres

De

Ácidos grasos

Modificaciones y métodos de control de lípidos

Aceites refinados

con o sin

hibernación

pueden embotellarse

Hidrogenación

se transforman

aceites líquidos

semisólidos

fácilmente manejables

vida de anaquel

# BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste, 2022. Antología de QUIMICA DE LOS ALIMENTOS. PDF. Recuperado el 04 de Febrero de 2022.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>