



*Nombre del Alumno:* Montero Gómez María Fernanda

*Nombre del tema:* Lípidos y proteínas

*Parcial:* 2do

*Nombre de la Materia:* Química de los alimentos

*Nombre del profesor:* Cervantes Monroy Luz Elena

*Nombre de la Licenciatura:* Nutrición

*Cuatrimestre:* 2do

# Proteínas y lípidos

## Propiedades funcionales de las proteínas

constituyen, junto con los ácidos nucleicos, las moléculas de información en los seres

Poseen

propiedades nutricionales

Por otra parte

De sus componentes se obtienen moléculas nitrogenadas

Los

Aminoácidos

Son

Las unidades más simples de la estructura química común a todas las proteínas

## Desnaturalización de proteínas

Indica

Que la estructuración se aleja de la forma nativa

Debido

A un importante cambio en su conformación tridimensional

Producido

Por movimientos de los diferentes dominios de la proteína

Que conlleva

Un aumento en la entropía de las moléculas.

## Un aumento en la entropía de las moléculas.

Las

Proteínas

Poseen

Un papel fundamental en la nutrición

Proporcionan

Nitrógeno y aminoácidos

Que podrían

ser utilizados para la síntesis de proteínas y otras sustancias nitrogenadas.

## Purificación de proteínas de importancia económica: Globulinas, aluten, amarantina.

Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua

Que se encuentran

en todos los animales y vegetales

Las

gramíneas

Son

son la causa más frecuente de alergia respiratoria en España y Europa

## Propiedades funcionales de los lípidos

La palabra lípido proviene del griego lipos.

Significa

grasa y cuya aplicación no ha sido bien establecida

Desempeñan

Muchas funciones en los tejidos

Además

De que son la fuente energética más importante

Ya que

cada gramo genera 9 kcal (38.2 kJ)

## Modificaciones y métodos de control de los lípidos

Los aceites refinados, con o sin hibernación, pueden embotellarse

Y así

venderse directamente

Por otra parte

Los métodos que se emplean para modificar y diseñar las grasas y los aceites

## Bibliografía

- Eduardo primo yufera química de los alimentos, 2008 editorial síntesis.
- Salvador Badui Dergal química de los alimentos, cuarta edición, 2012 person educación.
- Zeller,B.L. and Saleeb,F.Z. 1996. Production of Microporous Sugars for Adsorption of Volatile Flavors, J. Food Sci.
- [www.gettingwell.com/drug\\_info/nmdrugprofiles/nutsupdrugs/](http://www.gettingwell.com/drug_info/nmdrugprofiles/nutsupdrugs/)
- [www.ift.confex.com/ift/2002/techprogram/paper](http://www.ift.confex.com/ift/2002/techprogram/paper)
- [www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/](http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/)