



ALUMNO: Luis Eduardo Villatoro Constantino

MAESTRA: Luz Elena Cervantes Monroy

MATERIA: Química de los alimentos

Licenciatura en nutrición

Segundo cuatrimestre

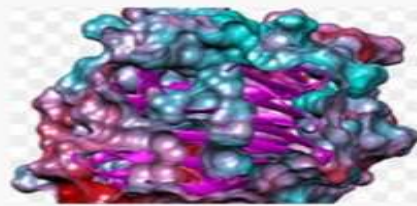
# proteínas y lípidos

Las proteínas constituyen, junto con los ácidos nucleicos, las moléculas de información en los seres vivos. Poseen propiedades nutricionales, pueden ser ingredientes de productos alimenticios y, por sus propiedades funcionales, ayudan a establecer la estructura y propiedades finales del alimento



Las proteínas juegan un papel fundamental siempre v cuando se consuman en los niveles apropiados y se combinen de manera adecuada con otros elementos de la dieta. Para la nutrición de los niños, se considera que la carne, la leche v el huevo son indispensables en su dieta

Las proteínas poseen un panel fundamental en la nutrición, ya que proporcionan nitrógeno y aminoácidos que podrán ser utilizados para la síntesis de proteínas v otras sustancias nitrogenadas.



Las proteínas se clasifican en base a su solubilidad: globulinas, glutelinas y prolaminas

Las unidades más simples de la estructura química común a todas las proteínas son los aminoácidos.

Cuando se ingieren en exceso o cuando el aporte de hidratos de carbono y grasa de la dieta no es suficiente para cubrir las necesidades energéticas las proteínas se utilizan en la producción de energía.



# Proteínas y lípidos

Los lípidos son grupos de compuestos constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno que integran cadenas hidrocarbonadas alifáticas o aromáticas aunque también contienen fósforo y Nitrógeno



Desempeñan muchas funciones en los tejidos, son la fuente energética más importante por cada gramo genera 9 kcal, actúan como aislantes naturales en el hombre y en los animales

Las grasas y los aceites son los principales lípidos que se encuentran en los alimentos y contribuyen a la textura y a las propiedades sensoriales



Los métodos que se emplean para modificar y diseñar las grasas y los aceites van desde la simple mezcla física de dos o más grasas o aceites y otros muy laboriosos como la hidrogenación, la interesterificación y el fraccionamiento

## Bibliografía

Universidad del sureste 2022. Antología de Química de los alimentos

Páginas 34-68.