



**Nombre de alumno: Montserrat Hernández
Regalado**

**Nombre del profesor: Dr. Luz Elena Cervantes
Monroy**

Nombre del trabajo: Mapa Conceptual

Materia: Química de los alimentos

Grado: segundo

Grupo: LNU17EMC0121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de febrero de 2022

Proteínas y Lípidos

Propiedades funcionales de las proteínas

se almacenan en unidades denominadas genes en el ácido desoxirribonucleico y se transcriben para formar diversos tipos de ácido ribonucleico, y los ribosomas traducen el mensaje formando proteínas.

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

amarantina es la proteína más abundante de las semillas de amaranto, se ha establecido como un modelo interesante como proteína funcional

Gluten es una proteína que se encuentra en los granos de trigo, cebada, centeno y posiblemente en la avena

Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales

Desnaturalización de las proteínas

la palabra desnaturalización 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

Propiedades funcionales de los lípidos

La palabra lípido proviene del griego lipos, que significa grasa y cuya aplicación no ha sido bien establecida; originalmente se definía como —una sustancia insoluble en agua, pero soluble en disolventes orgánicos como cloroformo, hexano y éter de petróleo

Las grasas y los aceites son los principales lípidos que se encuentran en los alimentos

Acidosis grasas. En forma pura, todas las grasas y los aceites están constituidos exclusivamente por triacilglicéridos

Obtención de proteínas puras, a partir de alimentos

Las 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

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

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

hasta otros muy laboriosos como la hidrogenación, la Interesterificación y el fraccionamiento.

FUENTES DE CONSULTA:

LIBRO. (n.d.). <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ceabdfeca3cb3da2a0923ad6c5de1170-LC-LNU203.pdf>