



Nombre del Alumno: Montero Gómez María Fernanda

Nombre del tema: Proteínas y lípidos (súper nota)

Parcial: 2do

Nombre de la Materia: Química de alimentos

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Elena

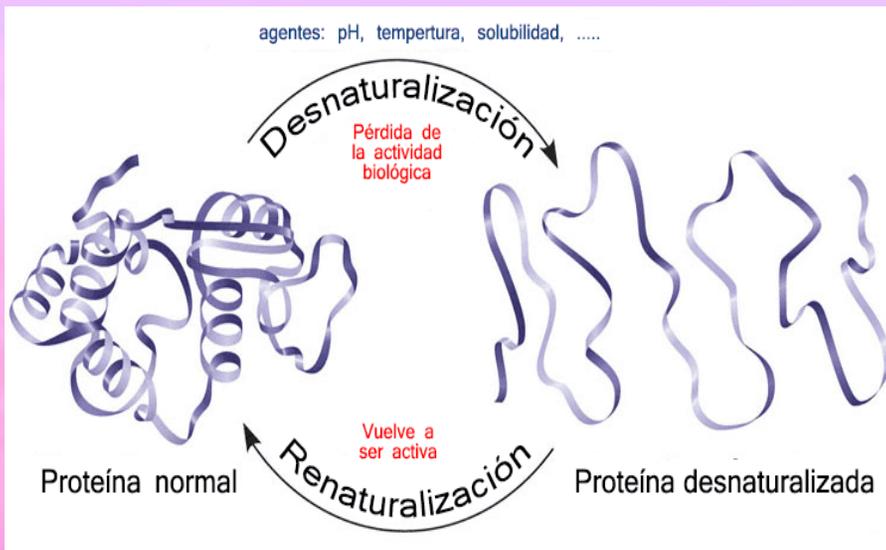
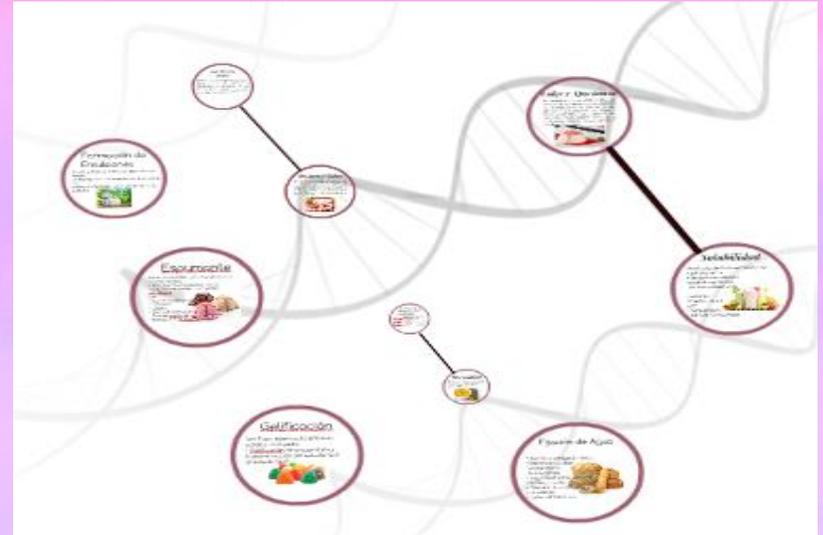
Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 2do

Proteínas y Lípidos

Propiedades funcionales de las proteínas

La importancia de las proteínas en los sistemas alimenticios no es menor. Poseen propiedades nutricionales, y de sus componentes se obtienen moléculas nitrogenadas que permiten conservar la estructura y el crecimiento de quien las consume

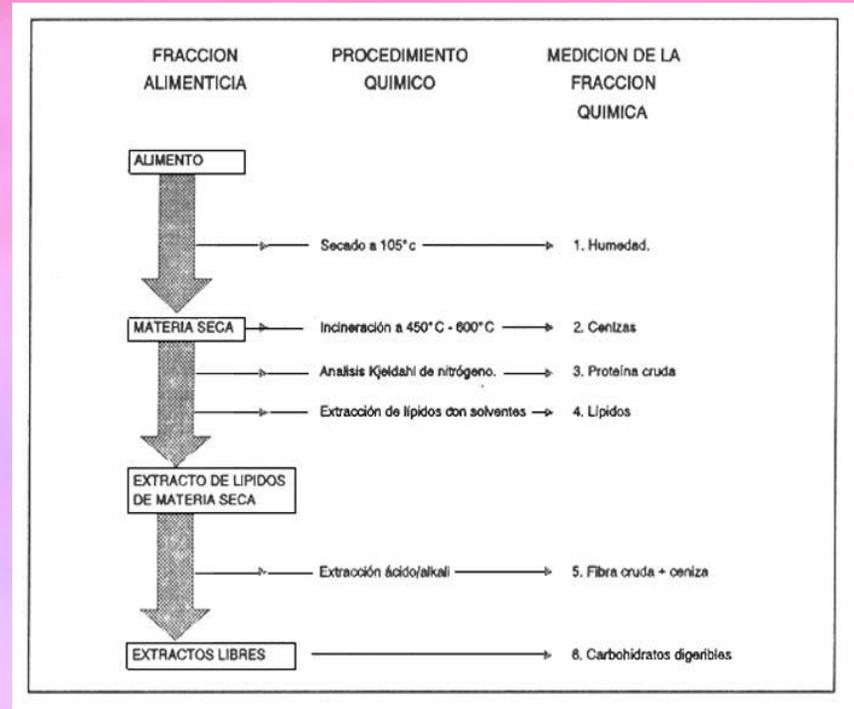


Desnaturalización de proteínas

En el caso 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

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos

De los veinte aminoácidos de origen proteínico son ocho los considerados como indispensables para los adultos ya que deben ser suministrados por la dieta porque su velocidad de síntesis en el organismo humano es despreciable el resto son denominados no indispensables



PURIFICACION DE PROTEINAS : Gluten , Amarantina y Globulina

ING. TOMÁS PALAZUELOS

INTEGRANTES
 Navarro Medina Andrea V.
 Rodriguez Serna Alexis G.
 Rosales Parra Alonso
 Puppo Ibarra Jose A.

Bibliografias

Gluten

Amarantina

Globulina

Purificación de Proteínas

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

Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales. Entre las globulinas más importantes destacan las ser globulinas (de la sangre), las lactoglobulinas (de la leche) las ovoglobulina (del huevo), la legumina, el fibrinógeno, los anticuerpos (α-globulinas) y numerosas proteínas de las semillas

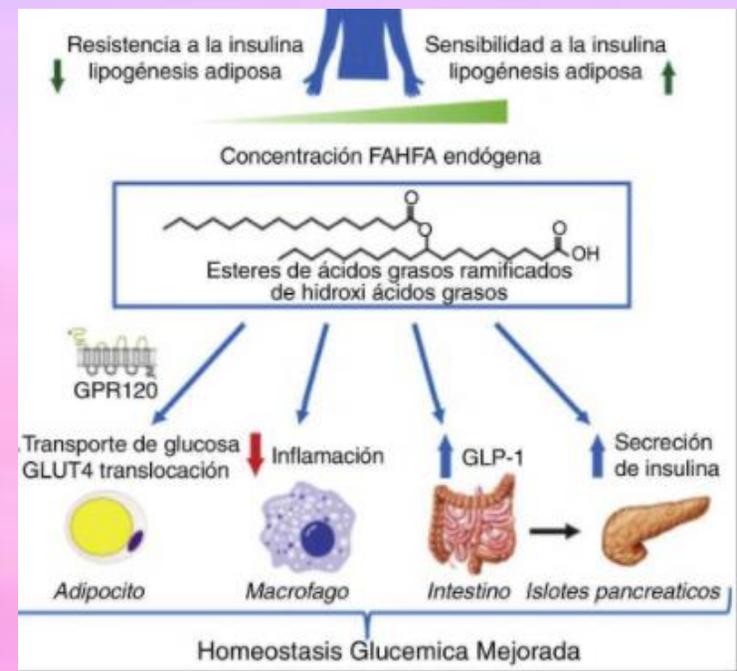


Propiedades funcionales de los lípidos

Dentro de los nutrientes que aportan energía están los lípidos, conocidos normalmente como grasas. Ser altamente energéticos (1 gramo de lípidos aporta 9 Kilocalorías). Ser insolubles en el agua. Ser solubles en disolventes orgánicos como éter y cloroformo.

Modificaciones y métodos de control de los 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



Bibliografía

- Antología UDS (2022)