

Nombre de la Presentación: Super nota

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Nombre del tema: Proteínas y lípidos

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Química de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 2°



Lugar y Fecha: Comitán de Domínguez, Chiapas a 12 de febrero de 2022



Proteínas y lípidos

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

Funciones

Estructura, transporte, motilidad, defensa, reconocimiento, almacenamiento y la función catalítica que llevan a cabo las enzimas



Unidades más simples de la estructura química común a todas las proteínas

Lípidos

Proviene del griego lipos, que significa grasa

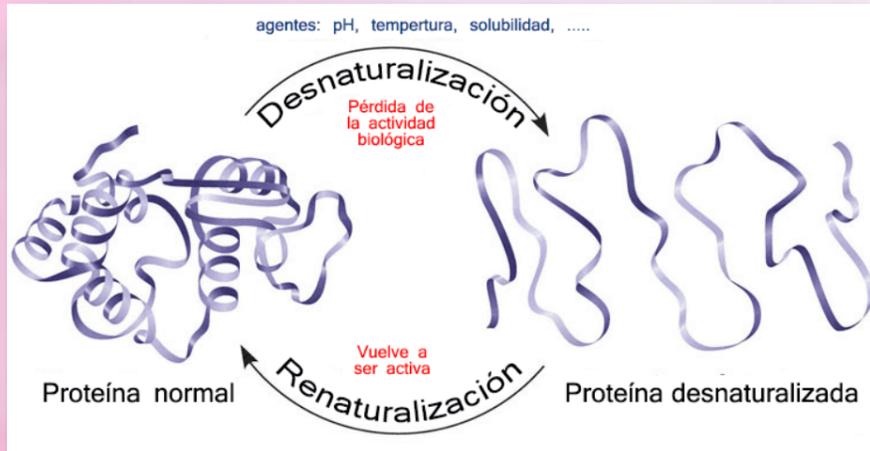


Ácidos grasos



Todas las grasas y los aceites están constituidos exclusivamente por triacilglicéridos (o triglicéridos)

Modificaciones y métodos de control de los lípidos

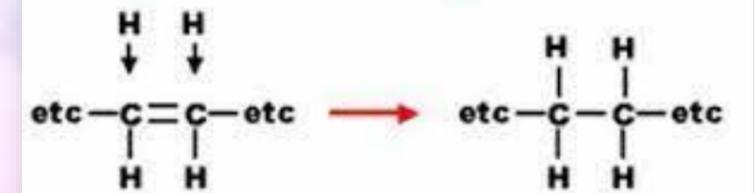


La estructuración se aleja de la forma nativa debido a un importante cambio en su conformación tridimensional

Gluten



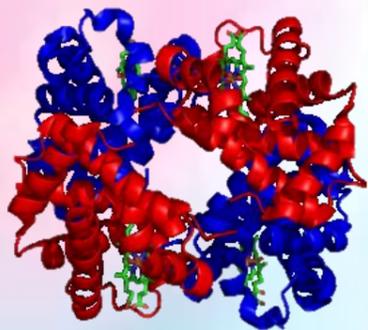
Hidrogenación de un ácido graso insaturado



Ácido graso insaturado
aceite líquido \longrightarrow Ácido graso saturado
grasa sólida

Se transforman los aceites líquidos en semisólidos, más fácilmente manejables y con una mayor vida de anaquel

Globulina



Grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales



Amarantina

Proteína más abundante de las semillas de amaranto

Bibliografía

Universidad del Sureste, 2022. Química de los alimentos. PDF. Recuperado el 12 de febrero de 2022

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

<https://www.farmaciatorrent.com/blog/salud-bienestar/que-son-los-acidos-grasos-clasificacion-y-beneficios/>

<https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/nutrientes/tipos-de-lipidos-3476>

<https://www.healthline.com/health/es/que-es-el-gluten>

<https://www.vitonica.com/alimentos/11-alimentos-que-buenas-fuentes-proteina-monton-recetas-para-incluirlos-tu-dieta>

<https://es-la.facebook.com/ODCancer/photos/la-amarantina-prote%C3%ADna-presente-en-el-amaranto-tiene-la-capacidad-de-disminuir-l/3270001183116747/>