



Nombre de alumno: Marbella Vázquez Hernández.

Nombre del profesor: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Proteínas y Lípidos

Materia: Química de los Alimentos.

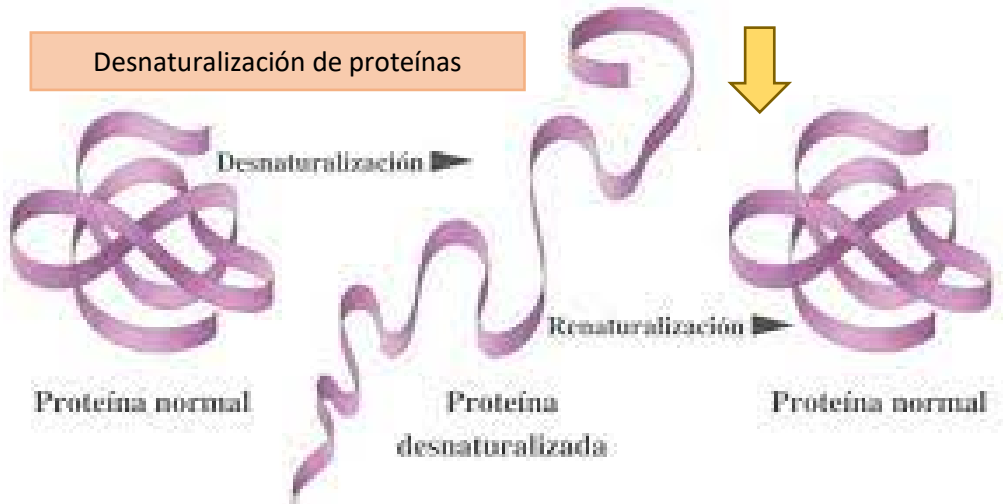
Grado: 2 cuatrimestre.

Grupo: Nutrición. LNU17EMCO121-A

PROTEÍNAS Y LÍPIDOS

PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS

- ❑ Capacidad de gelificación
- ❑ Capacidad aglutinante o ligante
- ❑ Capacidad espumante y estabilidad de la espuma
- ❑ Capacidad emulsificante y estabilidad de la emulsión



Proteínas puras

Concentrado por coagulación: Se obtiene a altas temperaturas (190º) obteniendo el cuajo resultante, siendo un proceso de bajo coste de obtención de proteína. Hay que destacar la presencia de colesterol oxidado por las altas temperaturas (oxicolesterol). El porcentaje de proteína suele ser cercano al 80%, y presenta valores altos en lactosa. Las fracciones proteicas se desnaturalizan por calor y pierden su capacidad bioactiva.

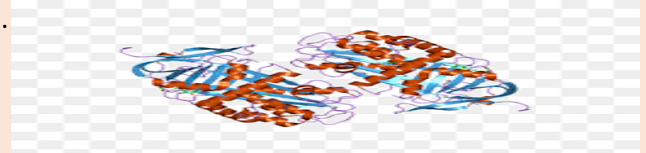
Purificación de proteínas de importancia económica: globulinas, gluten, amarantina.



Gluten, contenido del trigo, avena cebada, maíz y avena.



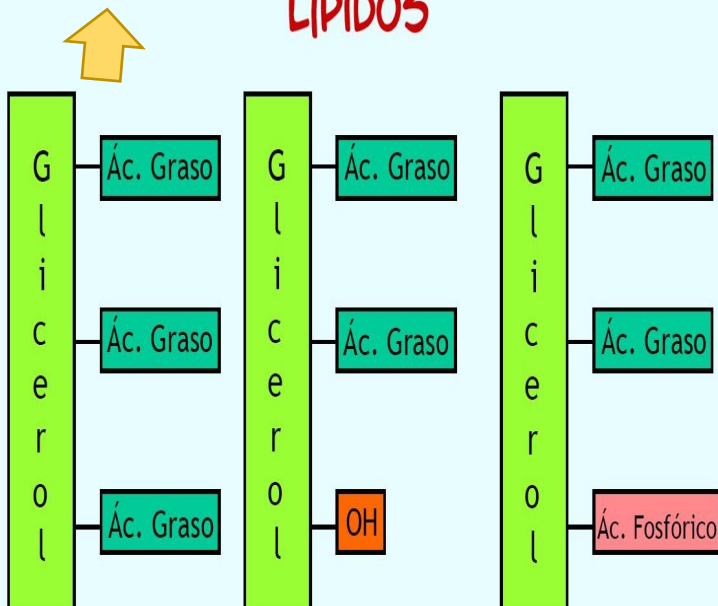
Globulina, se encuentra entre el suero sanguíneo e interviene en la coagulación.



Amarantina proteína vegetal más nutritiva, por su alto contenido en aminoácidos esenciales



LÍPIDOS



Fuente de consulta UDS 2022.

Bibliografía básica y complementaria

- : • 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/
- www.ift.confex.com/ift/2002/techprogram/paper
- www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/