



PASIÓN POR EDUCAR

Súper Nota.

Nombre de alumno: Alejandra Teresa León.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Actividad 2 de la segunda unidad.

Materia: Química de los Alimentos

Grado: 2º Cuatrimestre.

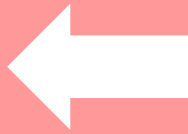
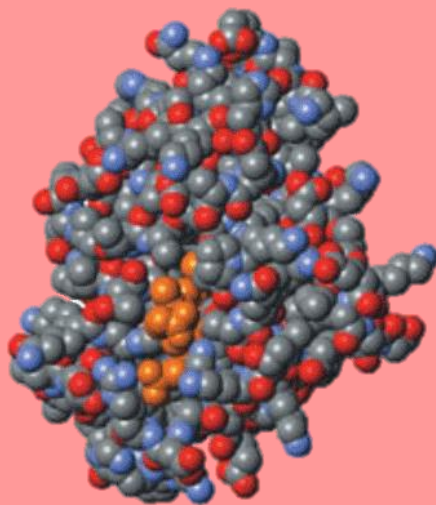
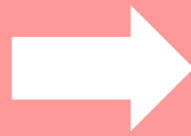
Parcial: 2.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, 10 de Febrero de 2022.

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 y 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 y el huevo son indispensables en su dieta.



Clasificación de las proteínas con base en su solubilidad es: Albúminas, Globulinas, Glutelinas y Prolaminas

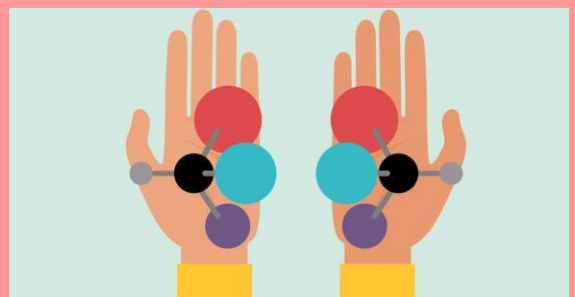


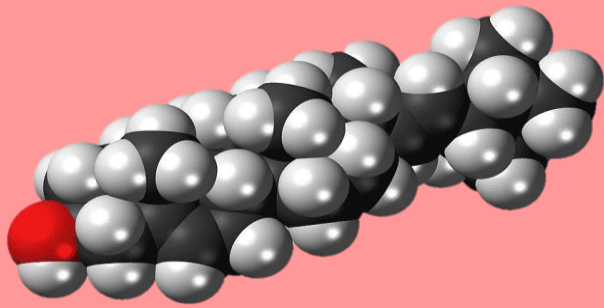
La desnaturalización de las proteínas indica que la estructuración se aleja de la forma nativa debido a un importante cambio en su conformación tridimensional.



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.

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.





La palabra **lípid** proviene del griego “lipos”, que significa “grasa”.

Los **lípid**s son grupos de compuestos constituidos por **carbono**, **hidrógeno** y **oxígeno** que integran cadenas **hidrocarbonadas alifáticas** o **aromáticas**, aunque también contienen **fósforo** y **nitrógeno**.

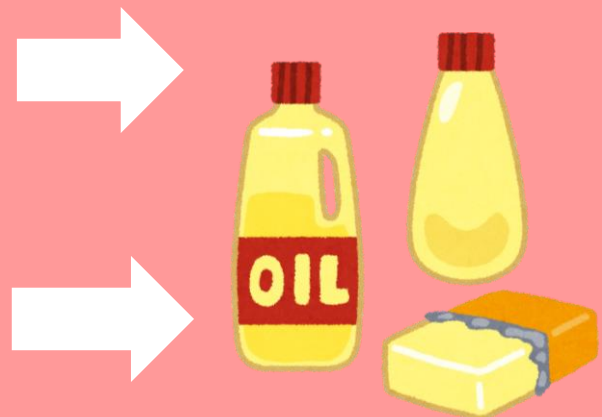


Desempeñan muchas funciones en los tejidos, son la **fuerza energética** más importante, por cada gramo genera **9 kcal**, actúan como **aislantes naturales** en el hombre y en los animales.



Las **grasas** y los **aceites** son los principales **lípid**s que se encuentran en los alimentos, y contribuyen a la **textura** y, en general, 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, hasta otros muy laboriosos como la **hidrogenación**, la **interesterificación** y el **fraccionamiento**.



Botanical GRASAS		ACEITES	
<ul style="list-style-type: none"> • Sólidas a temperatura ambiente • Ricas en ácidos grasos saturados • En exceso, aumentan el colesterol y el riesgo de arteriosclerosis • Manteca de cerdo, mantequilla, lácteos, embutidos, comida chatarra, grasa de palma 		<ul style="list-style-type: none"> • Líquidos a temperatura ambiente • Ricos ácidos grasos insaturados y los tipos de omega 3: EPA, DHA • Disminuyen niveles de colesterol, antiinflamatorios. • Aceite de oliva, pescado graso, aceite bacalao 	

Bibliografía:

- Universidad del Sureste 2022. Antología de Química de los Alimentos. Unidad 2. Páginas 34-68. Recuperado el 10 de Febrero de 2022.