

Nombre de alumno: Sandra Amairani López
Espinosa

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Actividad 2 súper nota de la
unidad

Materia: Química de los alimentos. EDUCAR

Grado: 2

Grupo: A

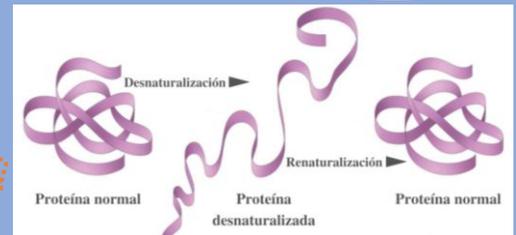
PROTEINAS Y LIPIDOS

Propiedades funcionales de las proteínas.



Son viscosidad, gelación, texturización, humectabilidad, Solubilidad, elasticidad etc.

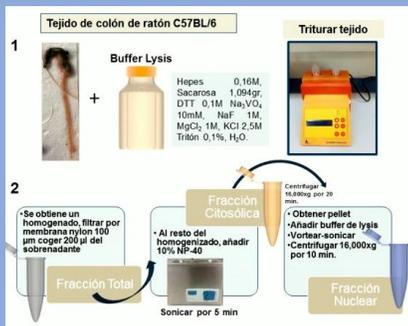
Desnaturalización de proteínas.



Ocurre por cambios térmicos o químicos y trae como consecuencia pérdidas en estructura secundaria, terciaria o cuaternaria.

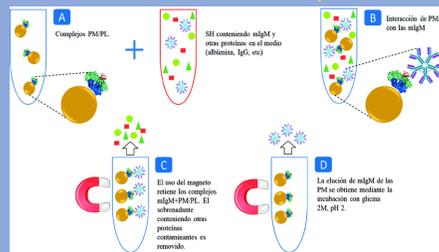
Puede ser deseable cuando se eleva la digestibilidad de las proteínas por cocción.

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos.



Las proteínas obtenidas de productos animales son el huevo, leche y carne.

Purificación de proteínas de importancia económica: Globulinas, alúten, amarantina.



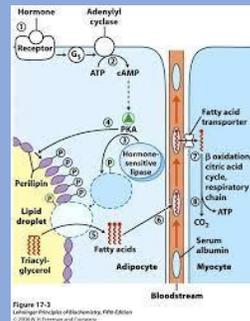
La globulina se encuentra en animales y vegetales, el gluten en trigo, cebada, centeno y avena, y la amarantina en el amaranto.

Propiedades funcionales de los lípidos.



Son la fuente energética más importante.

Modificaciones y métodos de control de lípidos.



Se someten a reacciones químicas que modifican sus propiedades para hacerlos más apropiados para los alimentos.

Fuente de Consulta.

Universidad del Sureste. (2021). Libro de química de los alimentos. Recuperado el 12/02/2022, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web:

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