



**Nombre de alumno: jazmín Mazariegos Aguilar**

**Nombre del profesor: luz Elena cervantes**

**Nombre del trabajo: mapa conceptual**

**Materia: Química de los alimentos**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Grado: 2do cuatrimestre**

# Proteínas y lípidos

Propiedades funcionales de las proteínas

Constituyen

Moléculas de información

En los

Seres vivos

La

Importancia de las proteínas

En los

Sistemas alimenticios

Desnaturalización de proteínas

La palabra

Desnaturalización

Indica que la

Estructuración se aleja

De la

Forma nativa

Debido a un

Importante cambio

En su

Conformación tridimensional

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos

EN

Vegetal.

huevo

Carne

Lácteas

Purificación de proteínas

Globulina

Grupo de

Proteínas solubles en el agua

Se encuentran  
Animales y vegetales

Gluten

Proteína

Presente

granos de trigo

Cebada

Centeno

# Propiedades funcionales de los lípidos

Basados en glicerol

simple

Grasas y aceites

Compuesto

glicolipidos

glucolipidos

galactoilipidos

fosfolipidos

lecitinas

cefalinas

## Bibliografía:

Química de los alimentos. (s. f.). Plataforma educativa Uds. Recuperado 7 de enero de 2022, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>