



Nombre de alumno: Alejandra Pérez Gómez

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

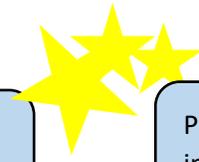
Materia: Química de los alimentos

Grado: 2

Grupo: Comitán de Domínguez Chiapas a 4 de Febrero de 2022.



Proteínas y Lípidos



Propiedades funcionales de proteínas

Constituyen junto con los ácidos nucleicos, moléculas de información en seres vivos.

Juegan un papel importante siempre y cuando se consumen en niveles apropiados.

Nutrición de niños: Huevos, carne y leche.

Desnaturalización de proteínas

Indica que la estructuración se aleja de la forma nativa debido a un cambio en su conformación tridimensional producido por movimiento de diferentes dominios de proteína

Cambio conformacional en estructura

Secundaria, terciaria o cuaternaria

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos

Poseen un papel fundamental de nutrición ya que proporcionan nitrógeno y aminoácidos que pueden ser utilizados para síntesis de proteínas y

De los 20 aminoácidos solo ocho son considerados como indispensables

Puede sintetizar eficazmente a : glicina, alanina, ácido aspártico, glutamina etc.

Purificación de proteínas de importancia económica

Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua, que se encuentra en todos los animales y vegetales.

Seroglobulinas de la sangre

Las lactoglobulinas, ovo globulinas y la legumina y fibrinógenos

Proteínas y Lípidos

Propiedades
funcionales de lípidos

Sustancia insoluble en agua
pero soluble en disolventes
organicos como cloroformo
y éter petróleo .

Modificaciones y métodos de
control de lípidos

La oxidación produce
hiperoxidos que
descompones fácilmente
en sustancias que absorben
metal

Terpenos
Vitaminas
carotenoides

Carbono
,hidrogeno y
oxigeno

BIBLIOGRAFIA

- Eduardo primo yufera química de los alimentos, 2008 editorial síntesis.