



Nombre del alumno: Citlaly Díaz Ramírez.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Mapa Conceptual. Unidad II.

Materia: Química De Los Alimentos.

Grado: 2do.

Grupo: A.

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a **Febrero de 2022.**

PROTEÍNAS Y LÍPIDOS.

Las 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.





PROTEÍNAS Y LÍPIDOS

La obtención de proteínas puras a partir de alimentos.

Purificación de proteínas.

Se encuentra en los vegetales, la carne, el huevo y los lácteos.

Globulina: Grupo de proteínas solubles en agua, y se encuentran en animales y vegetales.

Gluten: Proteína presente en granos de trigo, centeno y cebada.





PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LÍPIDOS.

Basados en glicerol.

Simple: Grasas y Aceites.

Compuesto: Glicolípidos y Fosfolípidos.

Glicolípidos: Glucolípidos y Galactoilípidos.

Fosfolípidos: Lecitinas y Cefalinas.

