

**Nombre de alumno: Pablo David Gómez Valdez**

**Nombre del profesor: luz Elena**

**Nombre del trabajo: mapa conceptual**

**Materia: Quimica de alimentos**

**Grado: 2**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 5 DE febrero 2022

PROTEINAS Y LIPIDOS

Propiedades funcionales de las proteínas. Las proteínas constituyen, junto con los ácidos nucleicos, las moléculas de información en los seres vivos. Éstas fluyen siguiendo los principios establecidos por Watson y Crick: se almacenan en unidades denominadas genes en el ácido desoxirribonucleico y se transcriben para formar diversos tipos de ácido ribonucleico, y los ribosomas traducen el mensaje formando proteínas. El proceso se conserva en todos los sistemas vivos, por medio de un código genético universal de 64 codones, que indica la manera de traducir los 20 aminoácidos que forman parte de las proteínas

Desnaturalización de proteínas. En el caso de las proteínas, la palabra desnaturalización indica que la estructuración se aleja de la forma nativa debido a un importante cambio en su conformación tridimensional, producido por movimientos de los diferentes dominios de la proteína, que conlleva un aumento en la entropía de las moléculas. Este cambio conformacional trae como consecuencia pérdidas en estructura secundaria, terciaria o cuaternaria, pero no cambios en la estructura primaria, es decir, que la desnaturalización no implica una hidrólisis del enlace peptídico.

Purificación de proteínas de importancia económica: Globulinas, gluten, amarantina. Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales.Entre las globulinas más importantes destacan las seroglobulinas (de la sangre), las lactoglobulinas (de la leche) las ovoglobulina (del huevo), la legumina, el fibrinógeno, los anticuerpos (α-globulinas) y numerosas proteínas de las semillas. Proteína vegetal y animal insoluble en agua y soluble en disoluciones de cloruro sódico. Forma parte de la composición del suero sanguíneo

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos. 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. Cuando se ingieren aminoácidos 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.

Propiedades funcionales de los lípidos. La palabra lípido proviene del griego lipos, que significa grasa y cuya aplicación no ha sido bien establecida; originalmente se definía como una sustancia insoluble en agua, pero soluble en disolventes orgánicos como cloroformo, hexano y éter de petróleo con esta consideración UNIVERSIDAD DEL SURESTE 58 de solubilidad, existen muchos otros compuestos, como terpenos, vitaminas y carotenoides que también están incluidos.

- LIBRO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS

**-BIBLIOGRAFIA**