

Nombre del Alumno:

Juan Pablo Palacios Gonzales

Nombre del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre Trabajo:

Mapa Conceptual

Materia:

Quimica de los alimentos

Grado:

Segundo Cuatrimestre

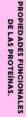
Grupo:

LNU-02



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PROTEINAS & LIPIDOS





DESNATURALIZACIÓN DE PROTEINAS.







CONCEPTO

vivos. Estas fluyen siguiendo junto con los ácidos nucleicos, las moléculas de los principios establecidos Las proteinas constituyen, información en los seres por Watson y Crick



CONCEPTO

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.



CONCEPTO

GLOBULINAS

CONCEPTO

que proporcionan nitrógeno y aminoácidos que podrán ser fundamental en la nutrición, ya Las proteinas poseen un papel proteinas y otras sustancias utilizados para la sintesis de nitrogenadas.



seroglobulinas (de la sangre), las lactoglobulinas (de la leche) las ovoglobulina (del huevo), la legumina, el fibrinogeno, los anticuerpos (a-globulinas) y numerosas proteinas de las semillas.

Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales.Entre las globulinas más importantes destacan la las

La palabra lípido proviene del griego lipos, que significa grasa y cuya aplicación no ha sido bien establecida; originalmente se definia como una sustanta ún soluble en agua, pero soluble en disolventes orgánicos como cloroformo, hexan y siter da petrádiolip con esta consideración de solubilidad, existen muchos otros compuestos, como torporono, vitaminas y carotenoides que también están vitaminas y carotenoides que también están

ALMECENAMIENTO

desoxirribonucleico y se transcriben para formar diversos ribosomas traducen el mensaje tipos de ácido ribonucleico, y los denominadas genes en el ácido Se almacenan en unidades formando proteínas.



relación de dicha estructura con el ocasiones se afectan los puentes responsables de la estabilización solvente acuoso y en algunas de la estructura, así como la

Las interacciones no-covalentes,

OUE AFECTA?

FACTORES

a que éstas cubran los requerimientos de nitrógeno y aminoácidos garantizando un crecimiento y mantenimiento adecuado del individuo, que son: el contenido proteínico y la calidad de Existen dos factores que determinan el valor nutricional de fuentes proteínicas en cuanto



la proteina.

GLUTEN

El gluten se puede obtener a patrir de la harina de trigo y algunos otros cereales, lavando el almidón. Para ello se forma una masa de harina y agua, que luego se lava con agua hasta que el agua sale limpa. Para usos químicos (no el alimentarios) es préferible usar una solución salina. El productor escultante tendida una textura pegajosa y fibrosa, parecida a la del

PROTEINAS

Las proteinas desempeñan varios papeles en los sistemas alimenticios al formar parte de estructuras que se inigeren como tales, o al usarse como ingredientes, adritivos (catalizadores, conservadores, agentes ligantes, emuisficantes, para la formación de películas), así como por sus propiedades

Tienen un número mínimo cercano a 3,000 clases de proteínas que abarcan todo tipo de funciones: estructura, transporte, motilidad,

MICROORGANISMO

defensa, reconocimiento, almacenamiento y la función catalítica que llevan a cabo las

por tratamientos con agentes que forman puentes de hidrógeno, como la urea y el cloruro de guanidinio, cambios de pH, la aplicación de detergentes, Etc.

Debido a cambios térmicos, químicos o efectos mecánicos inducidos por calentamiento o enfriamiento, o bien

MODIFICACIONES CONFORMACIONALES

enzimas.

AMARANTINA

La amarantina es la proteína más abundante de las semilias de amaranto, se ha de las semilias de amaranto, se ha establecido como un modelo interesante como proteína funcional con gran potencial para impartir para impartir propiedades funcionales en alimentos, así como para enníquecer nutricionalmente los mismos.

LO CONSTITUYEN

Los lípidos son grupos de compuestos constituídos por carbono, hidrógeno y oxígeno que integran cadenas hidrocarbonadas alifáticas o aromáticas, aunque también contienen fósforo y nitrogeno.

FUENTE ENERGETICA

importante, ya que cada gramo genera 9 kcal (38.2 kJ) porque en su estructura contienen más átomos de carbono que las proteínas y los hidratos de carbono que producen Son la fuente energética más 4 kcal/g (17 kJ/g) cada uno.