

Química de los Alimentos

PROTEÍNAS Y LÍPIDOS

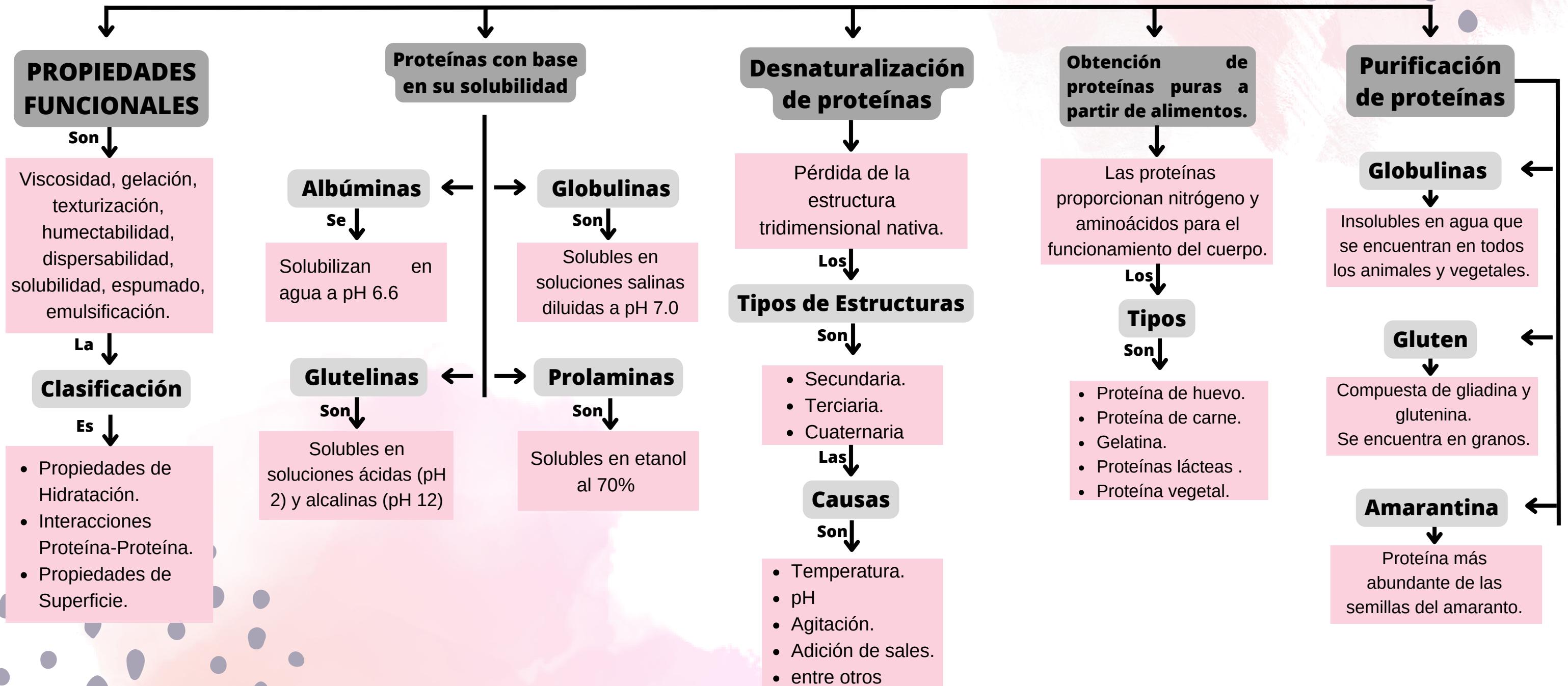
PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY.

ALUMNA: MIRIAM ALEJANDRA GARCÍA ALFONZO.

Licenciatura en Nutrición.

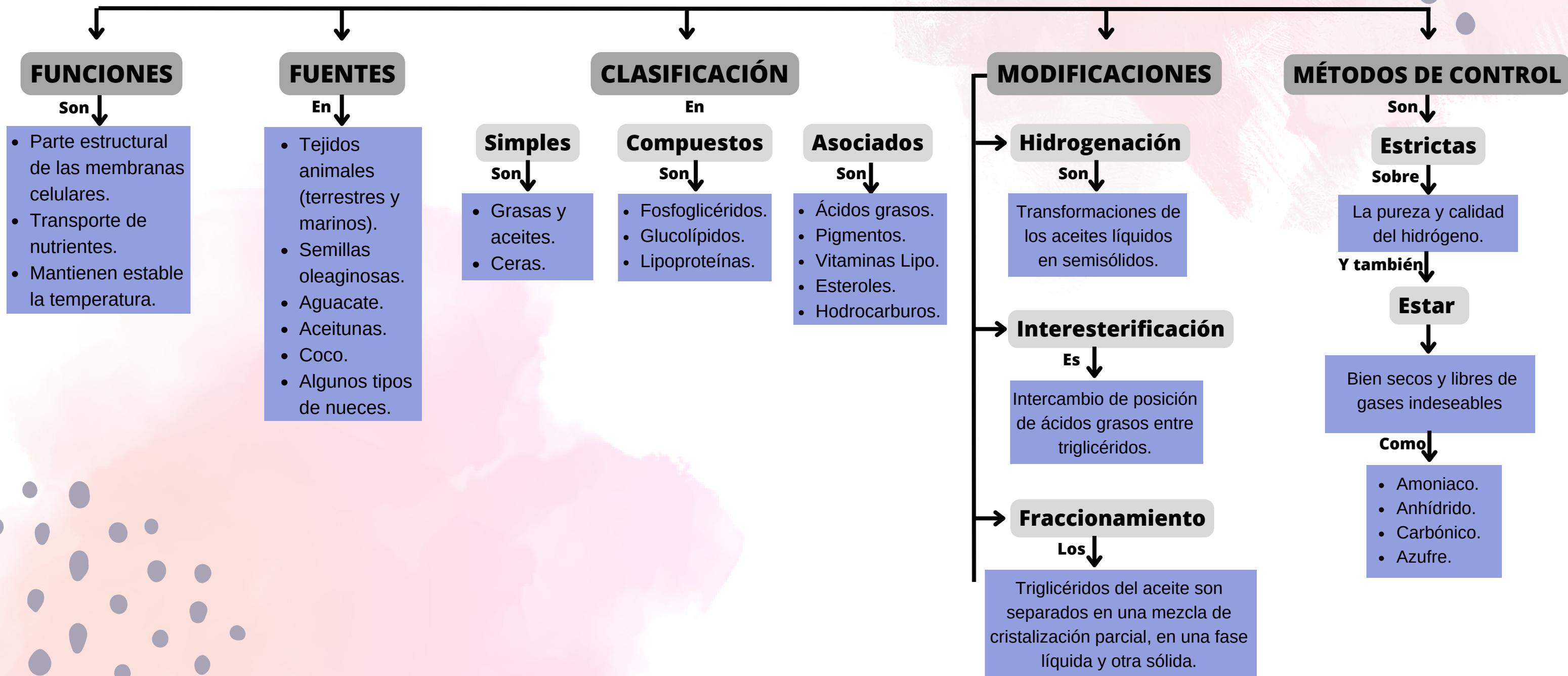
Proteínas

LOS AMINOÁCIDOS SON LA PARTE FUNCIONAL Y ESTRUCTURAL DE LAS PROTEINAS, DE GRAN IMPORTANCIA EN LA NUTRICIÓN.



Lípidos

MOLÉCULAS DE ÁCIDOS GRASOS, ES LA SEGUNDA FUENTE QUE PROPORCIONA ENERGÍA PARA EL CUERPO.



Bibliografía

Univesidad del Sureste (2023), Libro de Química de los Alimentos (pp 34-70),
*956bc6f123583ab181e0ed59aba50f50-LC-LNU203 QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS.pdf
(plataformaeducativauds.com.mx). Recuperado el 17 de febrero del 2023.

<https://grasasyaceites.revistas.csic.es/fraccionamiento-e-interesterificacion-de-lipidos>