

PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

es vital para la caracterización de la función, estructura e interacciones de la proteína de interés, por ejemplo una enzima, un receptor celular o un anticuerpo.

PROPIEDADES LÍPIDOS

Cada uno tiene unas funciones distintas en el organismo, pero todos tienen unas características comunes: Ser altamente energéticos (1 gramo de lípidos aporta 9 Kilocalorías). Ser insolubles en el agua. Ser solubles en disolventes orgánicos como éter y cloroformo.

PROPIEDADES DE LA PROTEÍNA

son aquellas como la gelificación, coagulación, elasticidad, cohesividad, dureza y adhesividad.

PROTEÍNAS DESNATURALIZADAS

pueden desnaturalizarse por acción química, calor o agitación, lo que hace que una proteína se despliegue o que sus cadenas de polipéptidos se desordenen, lo que suele dejar a las moléculas no funcionales.

MODIFICACIONES Y MÉTODOS DE LOS LÍPIDOS

La estructuración de los lípidos se refiere al desarrollo de triacilglicéridos modificados mediante diferentes procedimientos, químicos o enzimáticos, y cuya estructura es diseñada para aportar, o no aportar, ácidos grasos específicos desde el punto de vista nutricional.