

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN 2A



QUIMICA DE LOS ALIMENTOS



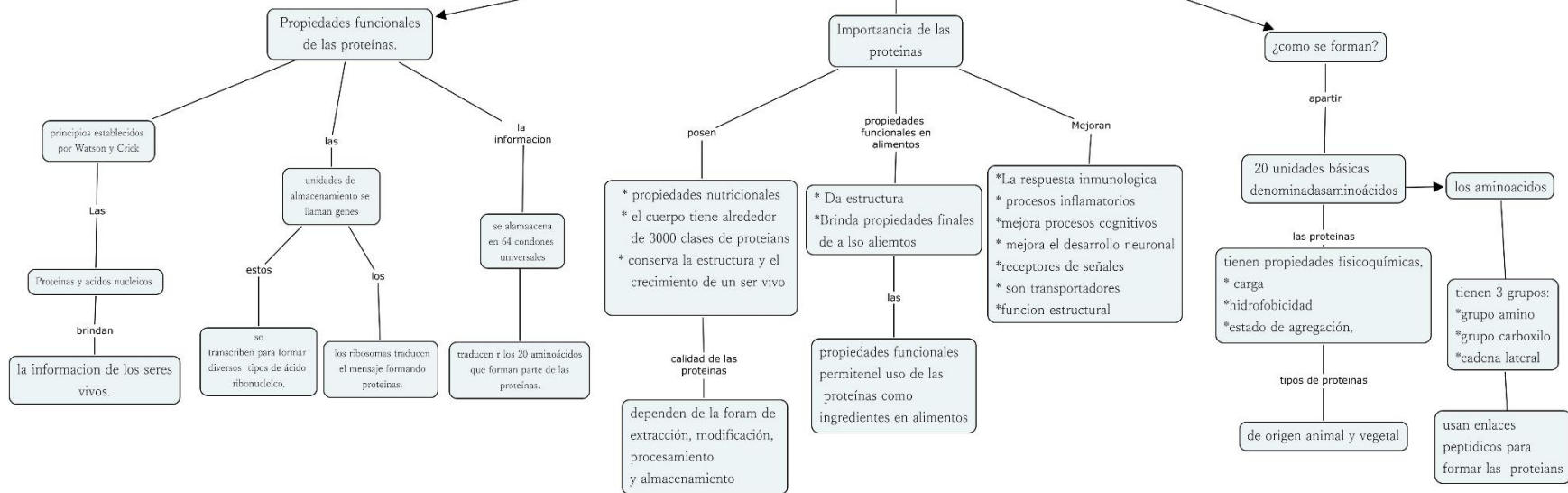
“mapa conceptual”

DOCENTE: LUZ ELENACERVANTES MONROY

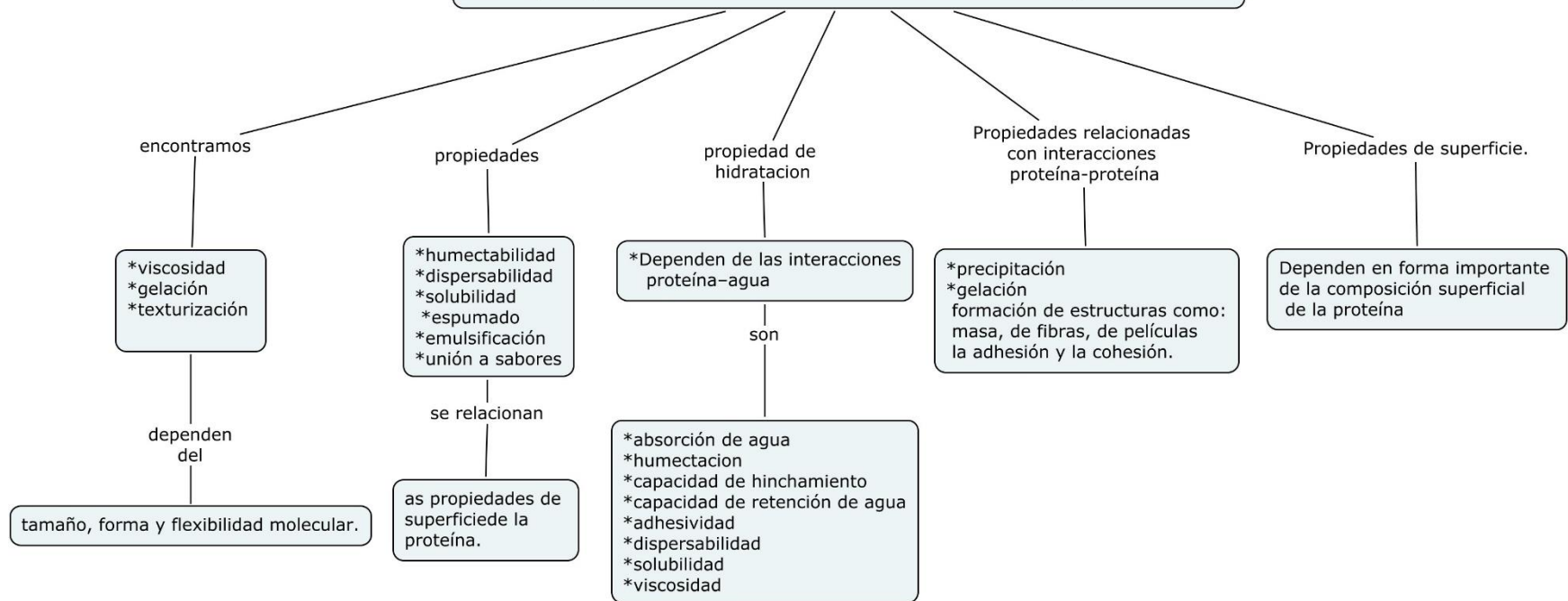
ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUILAR CRUZ

FECHA DE ENTREGA: 16/02/2023

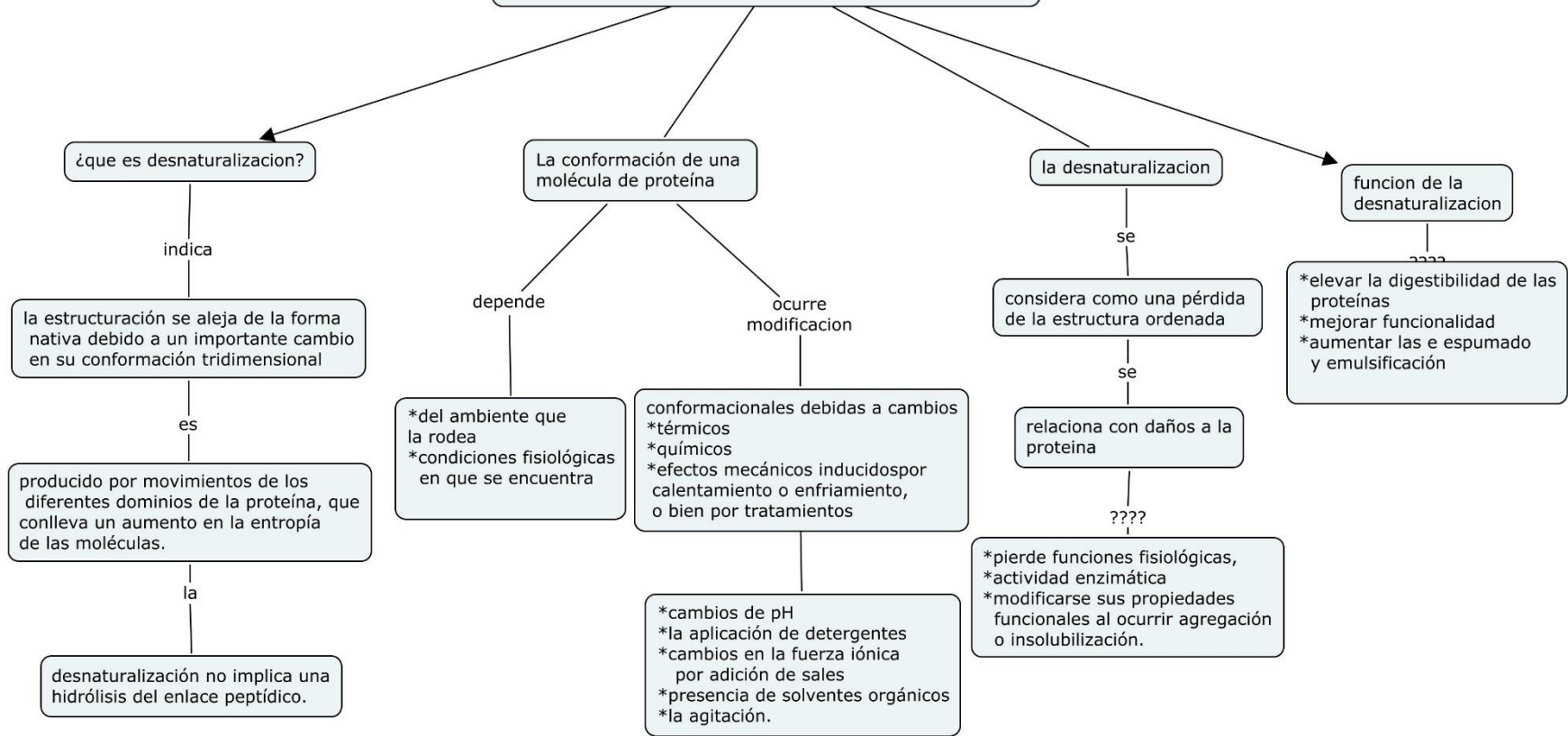
# Propiedades funcionales de las proteínas.



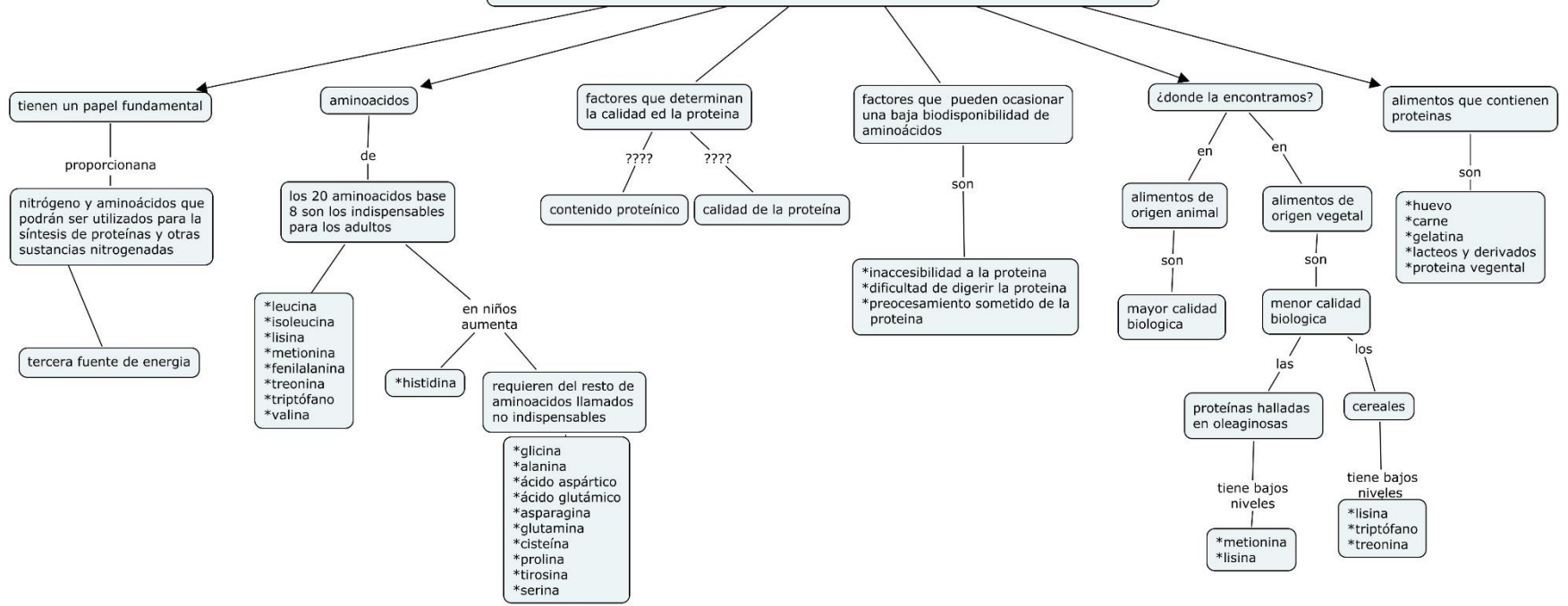
# Las propiedades funcionales de las proteínas

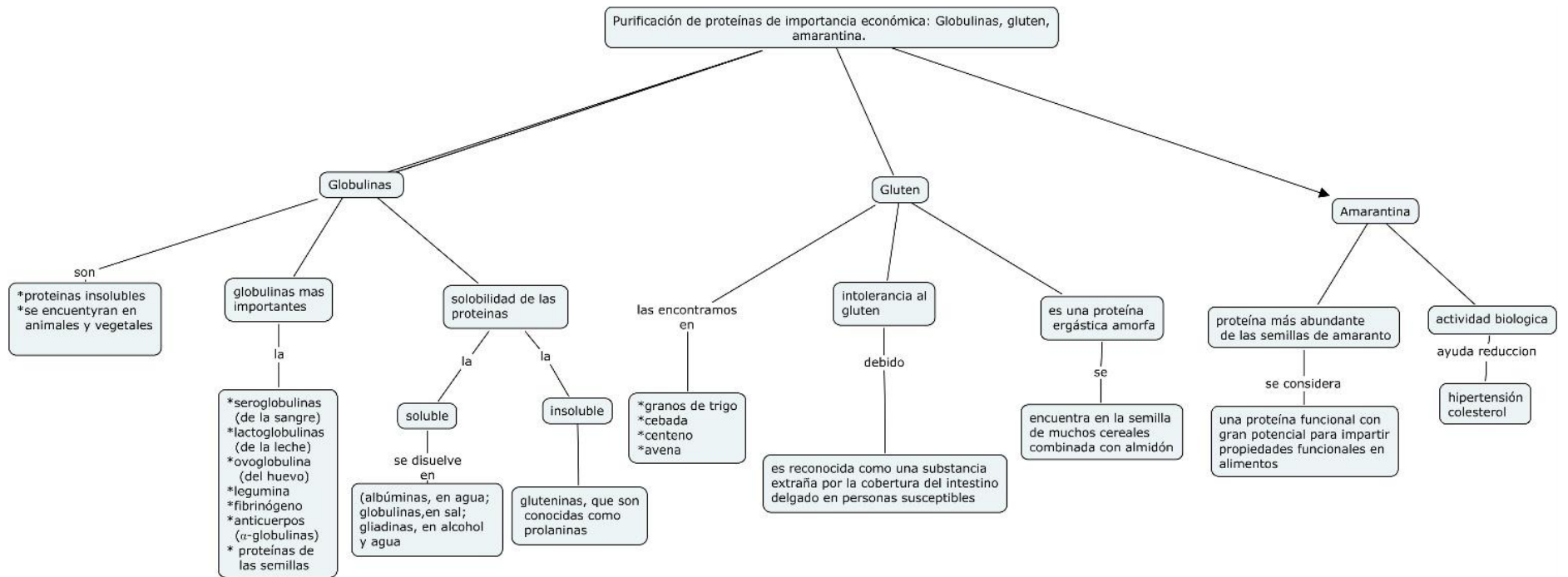


# Desnaturalización de proteínas

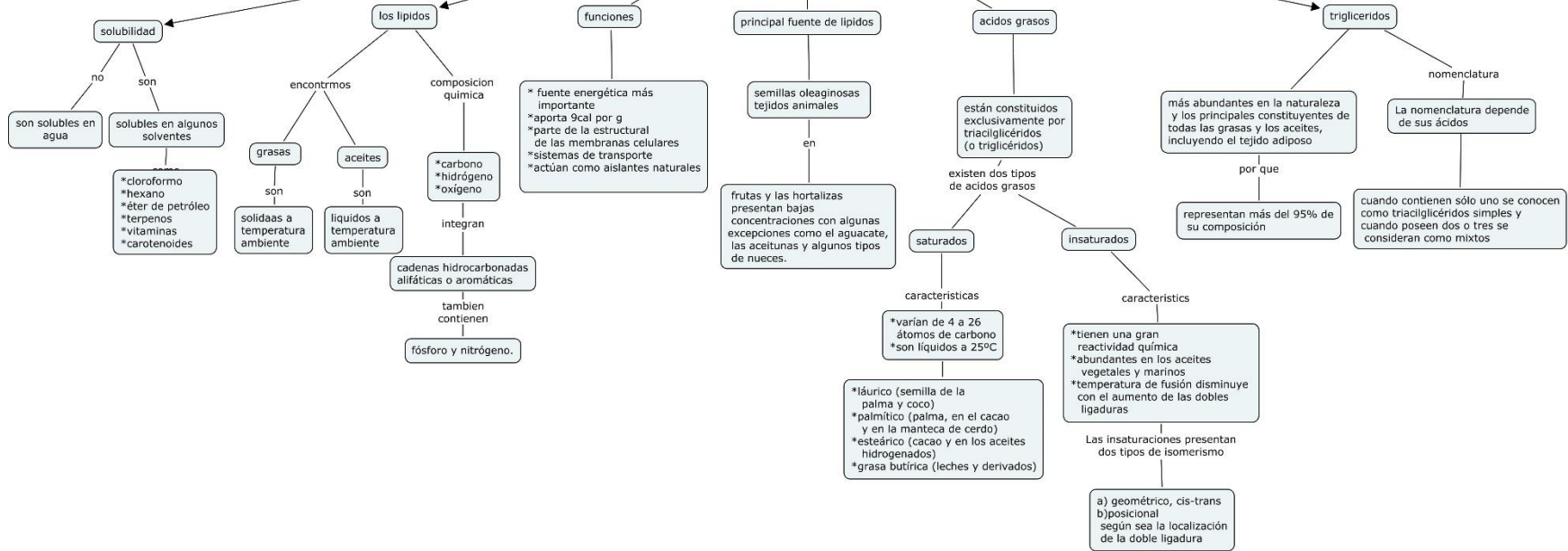


# Obtención de proteínas puras a partir de alimentos





# Propiedades funcionales de los lípidos.



# Modificaciones y métodos de control de los lípidos

Los aceites refinados

pueden

- \*embotellarse y así venderse directamente
- \*someterse a otras reacciones físicas y químicas que modifican sus propiedades

métodos que se emplean para modificar y diseñar las grasas y los aceites

ejemplo

\*Hidrogenación

transforma

los aceites líquidos en semisólidos, más fácilmente manejables y con una mayor vida de anaquel

durante este procesos sufren 3 cambios químicos

- la saturación de una proporción determinada de las dobles ligaduras;
- la isomerización cis-trans de otra parte de dichos ácidos.
- la isomerización posicional de algunas insaturaciones, que se lleva a cabo en menor intensidad que los otros dos cambios.



# BIBLIOGRAFÍA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2023) ANTOLOGÍA PARA  
QUIMICA DE LOS ALIMENTOS (PÁG.34-69). COMITÁN DE  
DOMÍNGUEZ CHIAPAS