



# Química de los Alimentos

Alumna: Yadira Guadalupe Morales Ramírez.

Escuela. Universidad Del Sureste "UDS".



Catedrática. Luz Elena Cervantes Monroy .

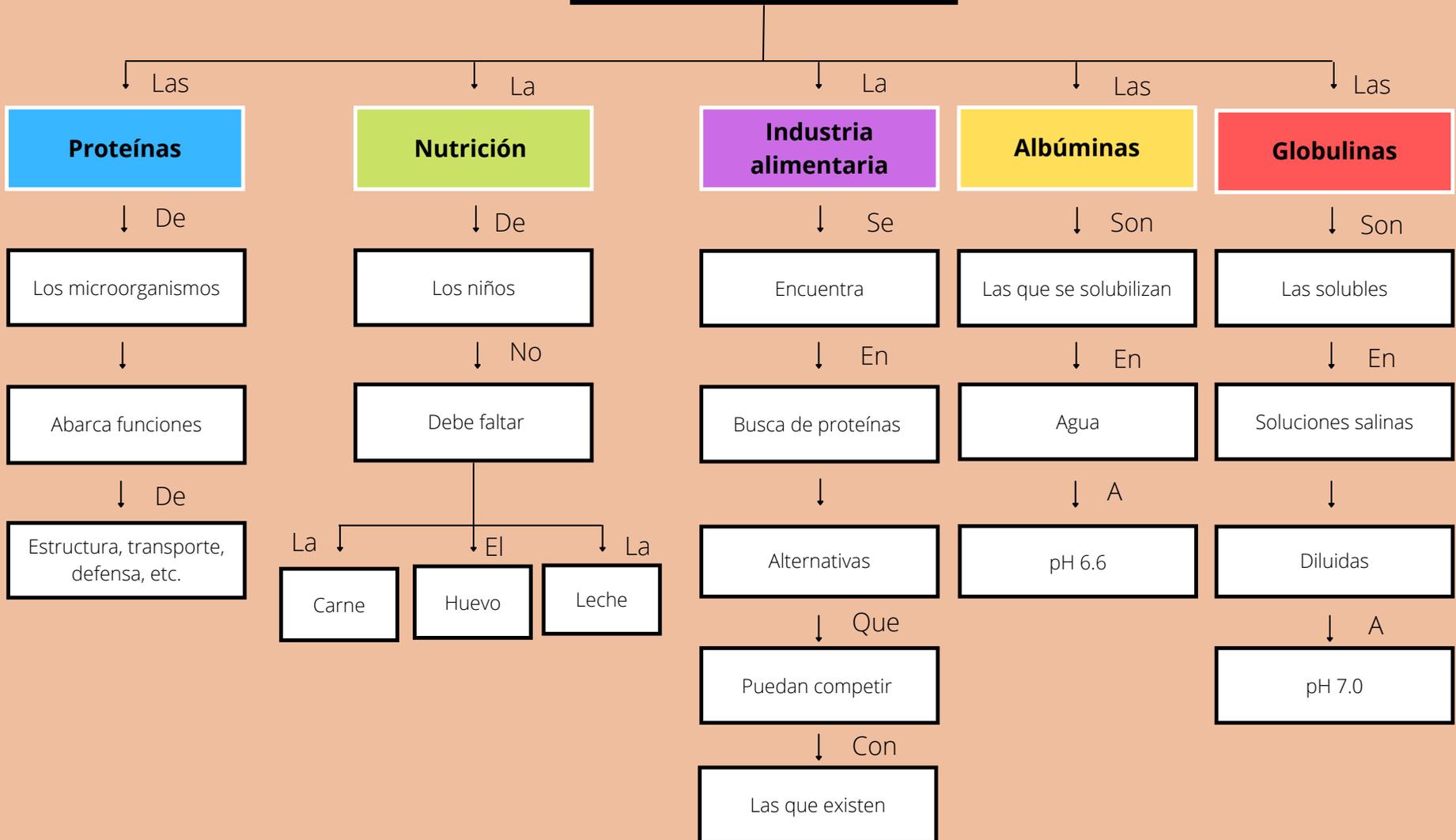
Nombre de la actividad. Mapas conceptuales de Química de los Alimentos.

Segundo cuatrimestre, grupo A.

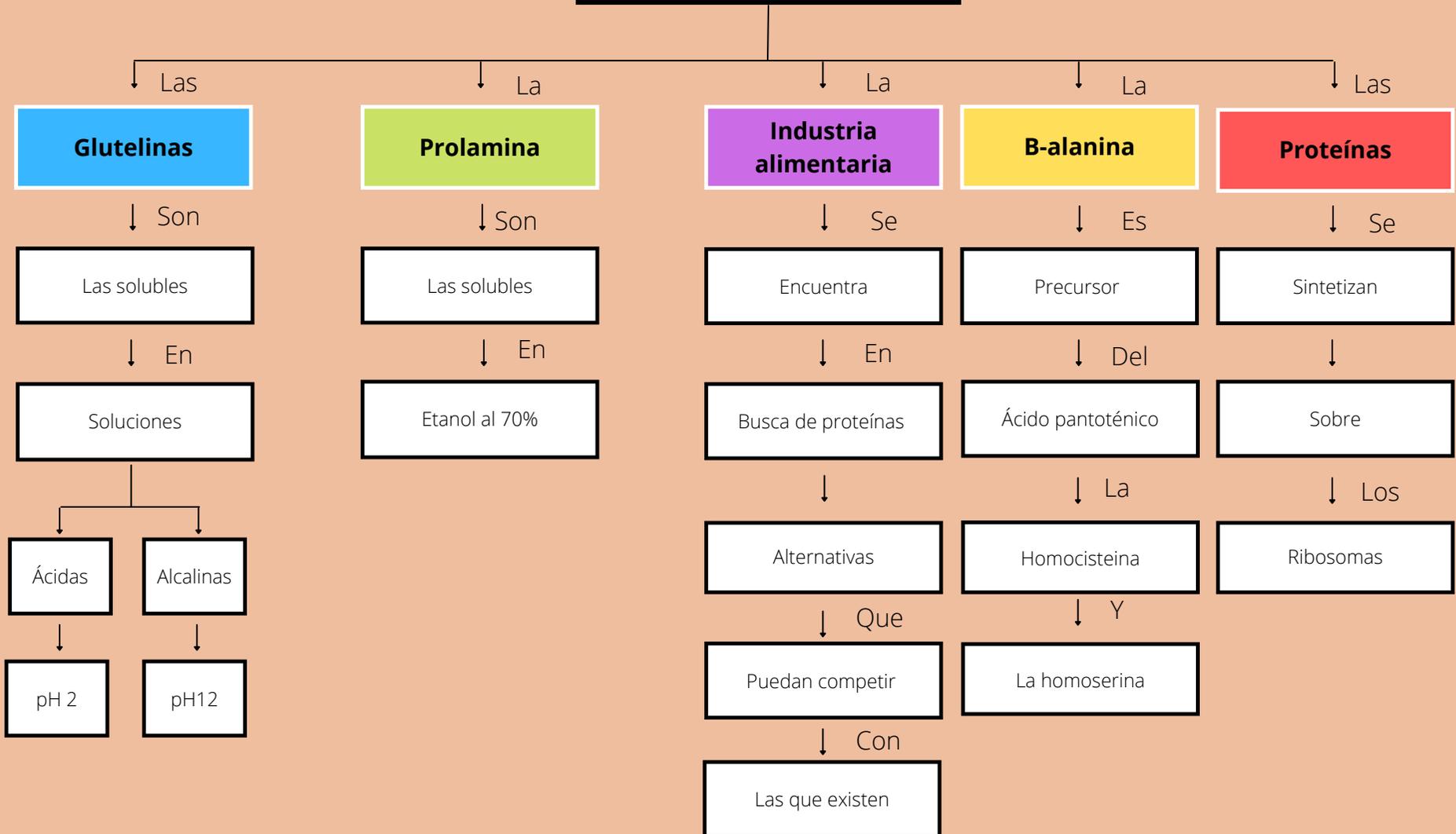
Lugar y Fecha. Comitán de Domínguez, Chiapas. Febrero de 2023.



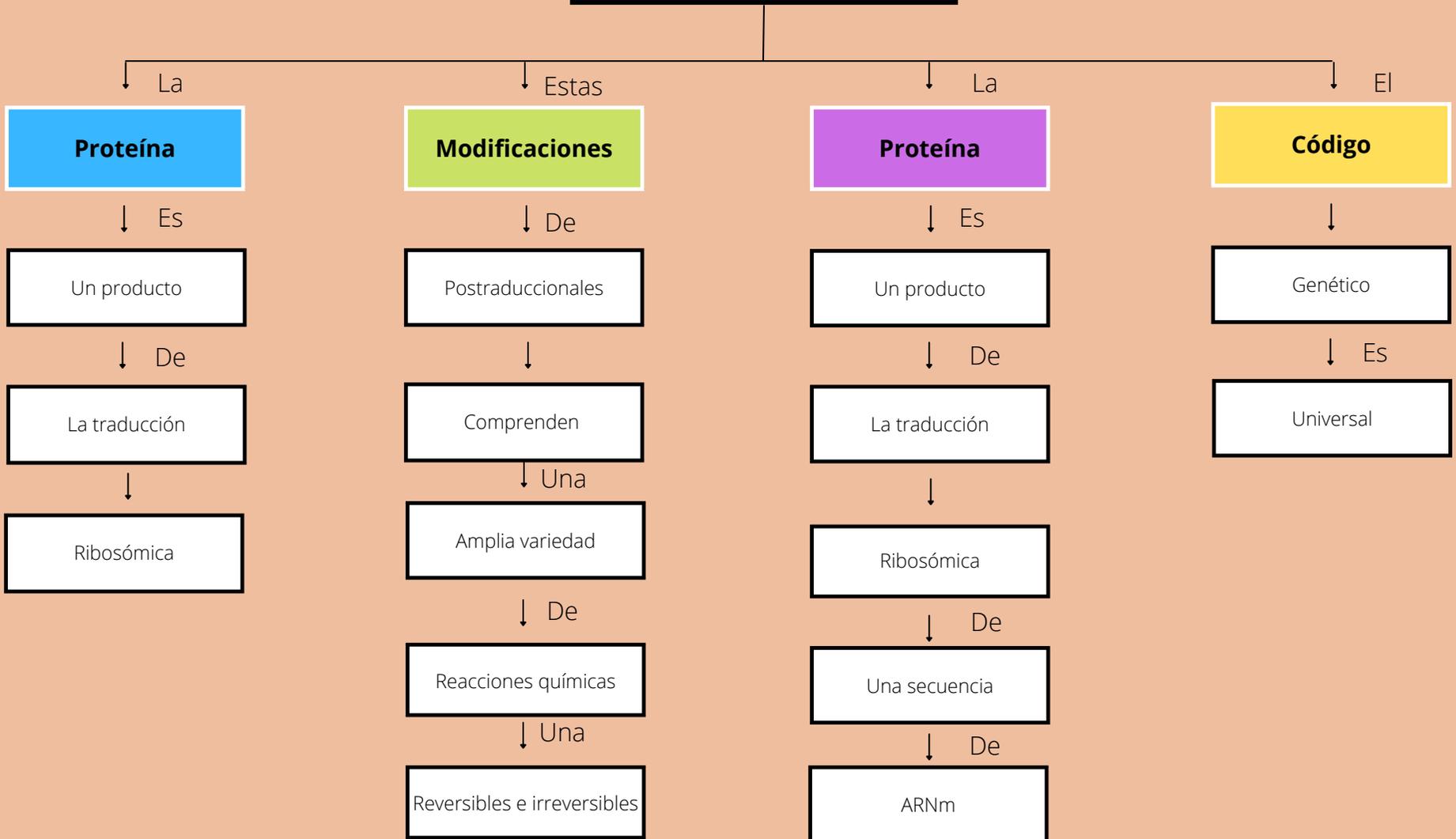
# Propiedades funcionales de las proteínas.



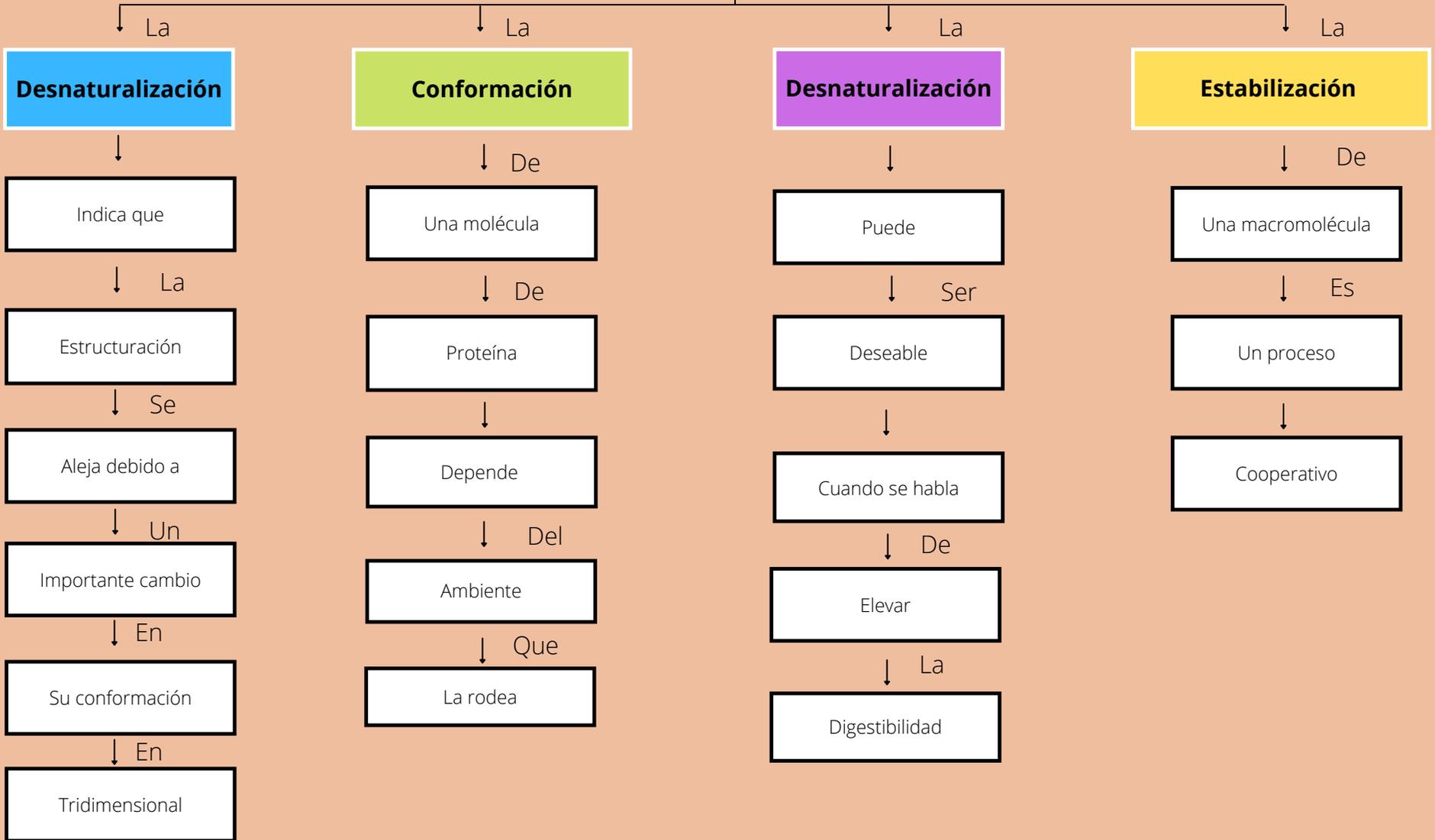
# Propiedades funcionales de las proteínas.



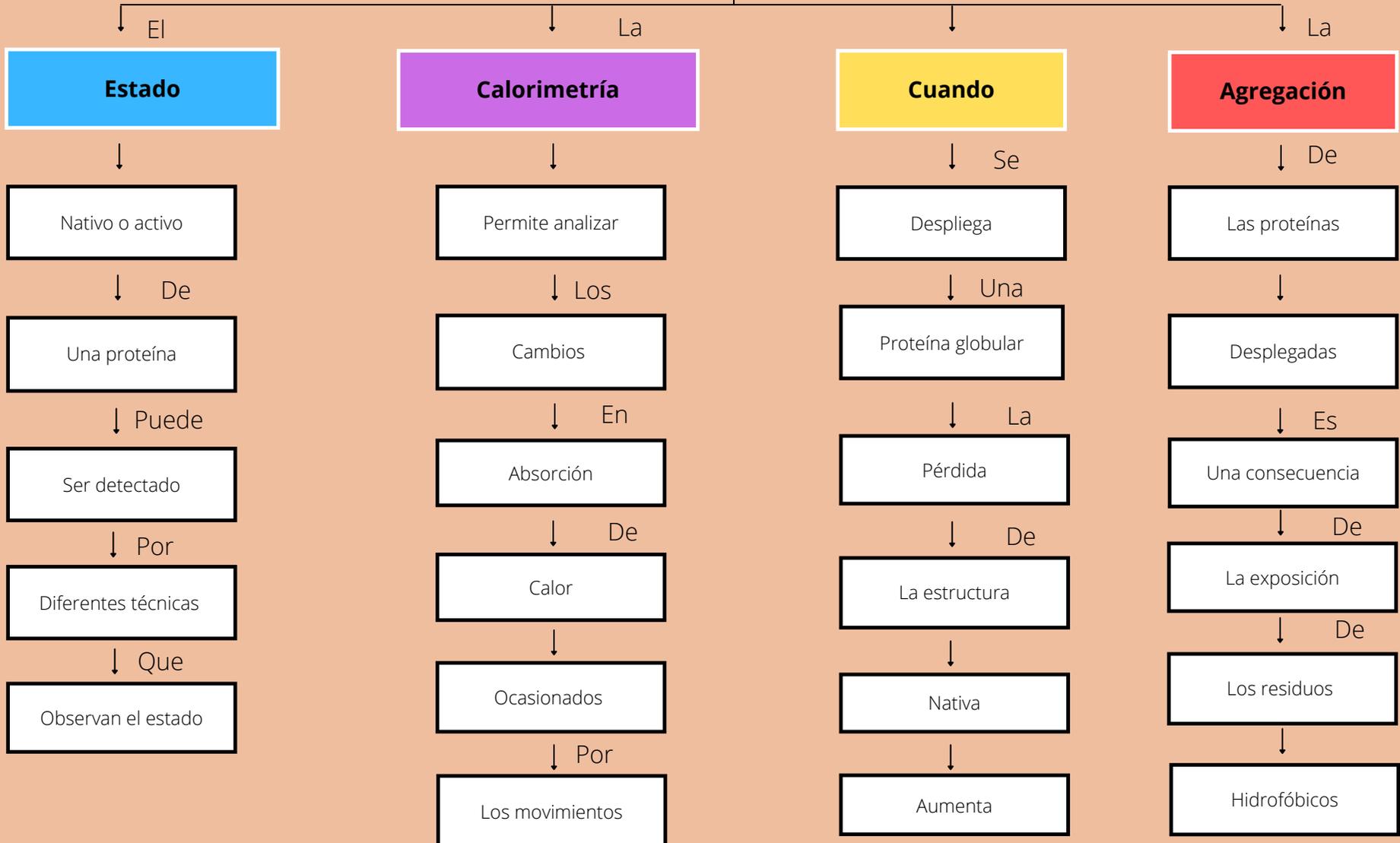
# Propiedades funcionales de las proteínas.



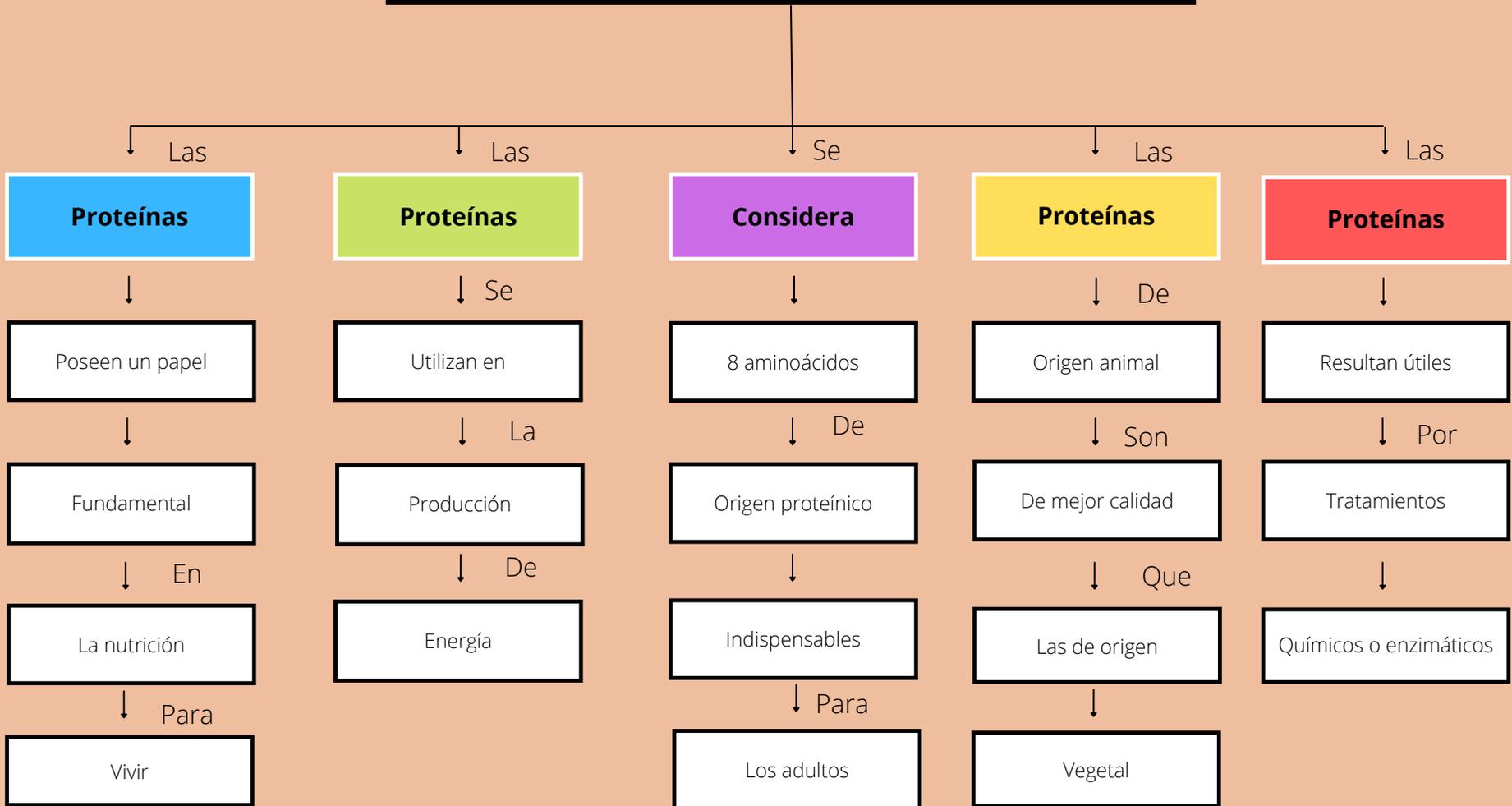
# Desnaturalización de proteínas.



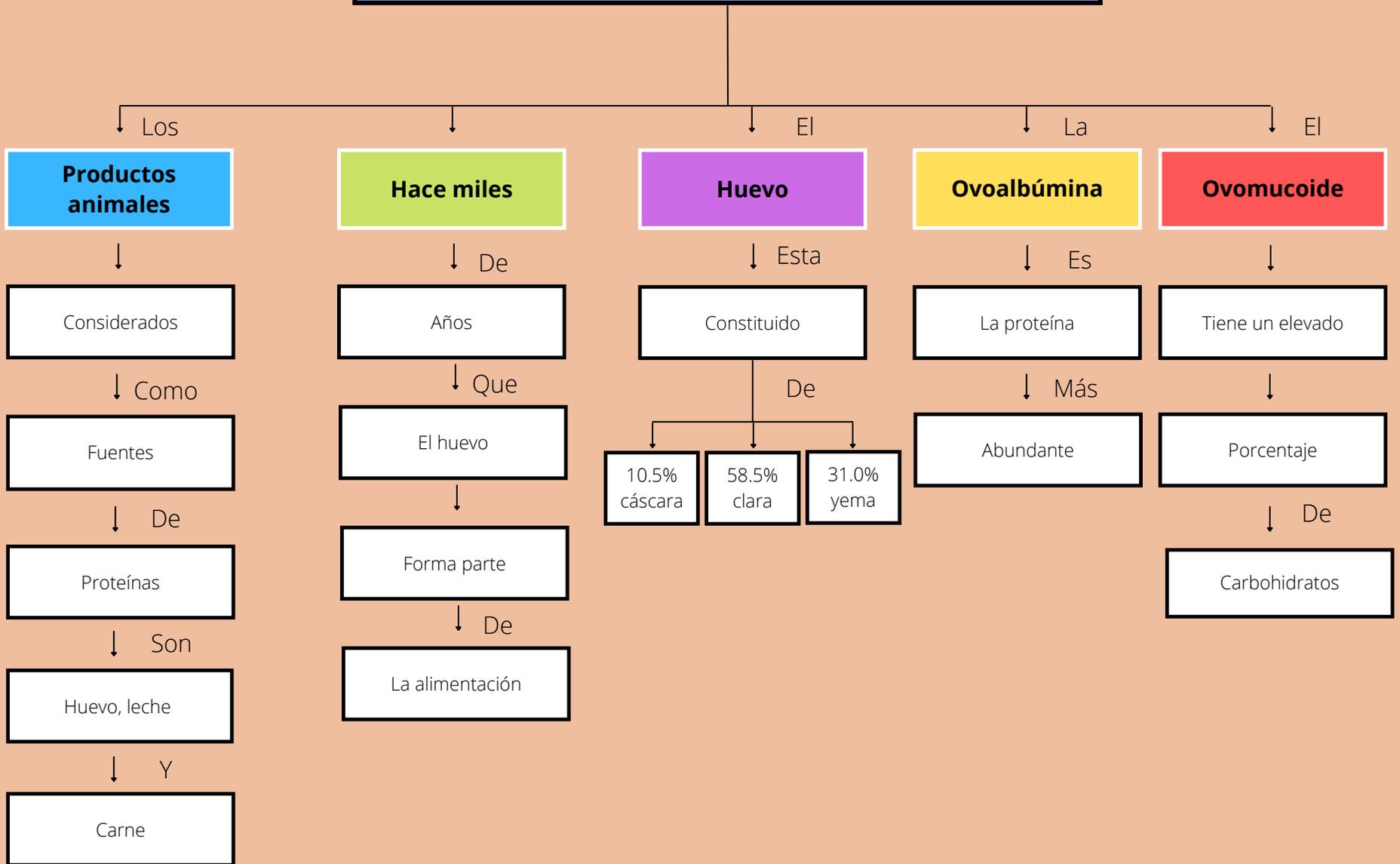
# Desnaturalización de proteínas.



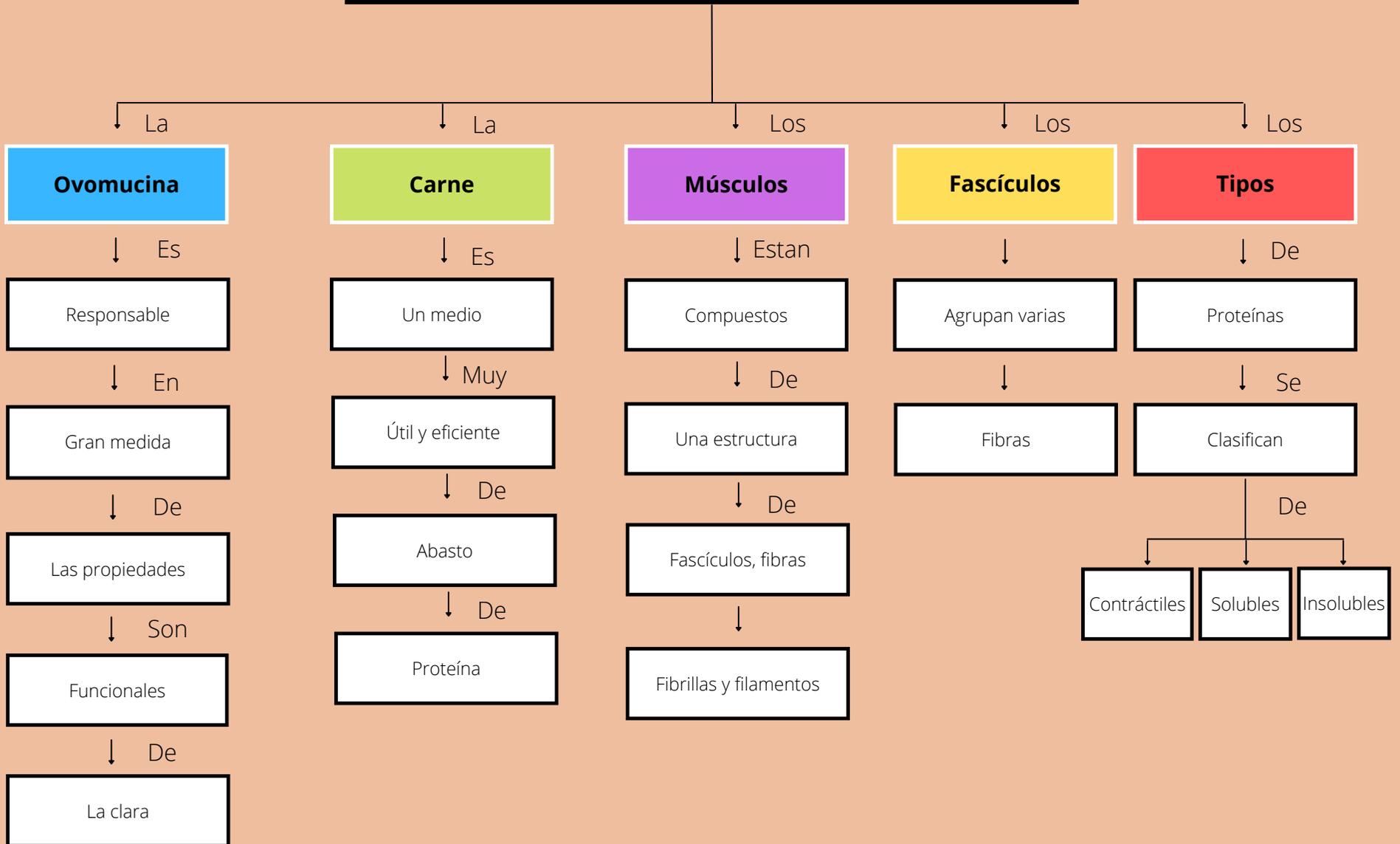
# Obtención de proteínas puras a partir de alimentos.



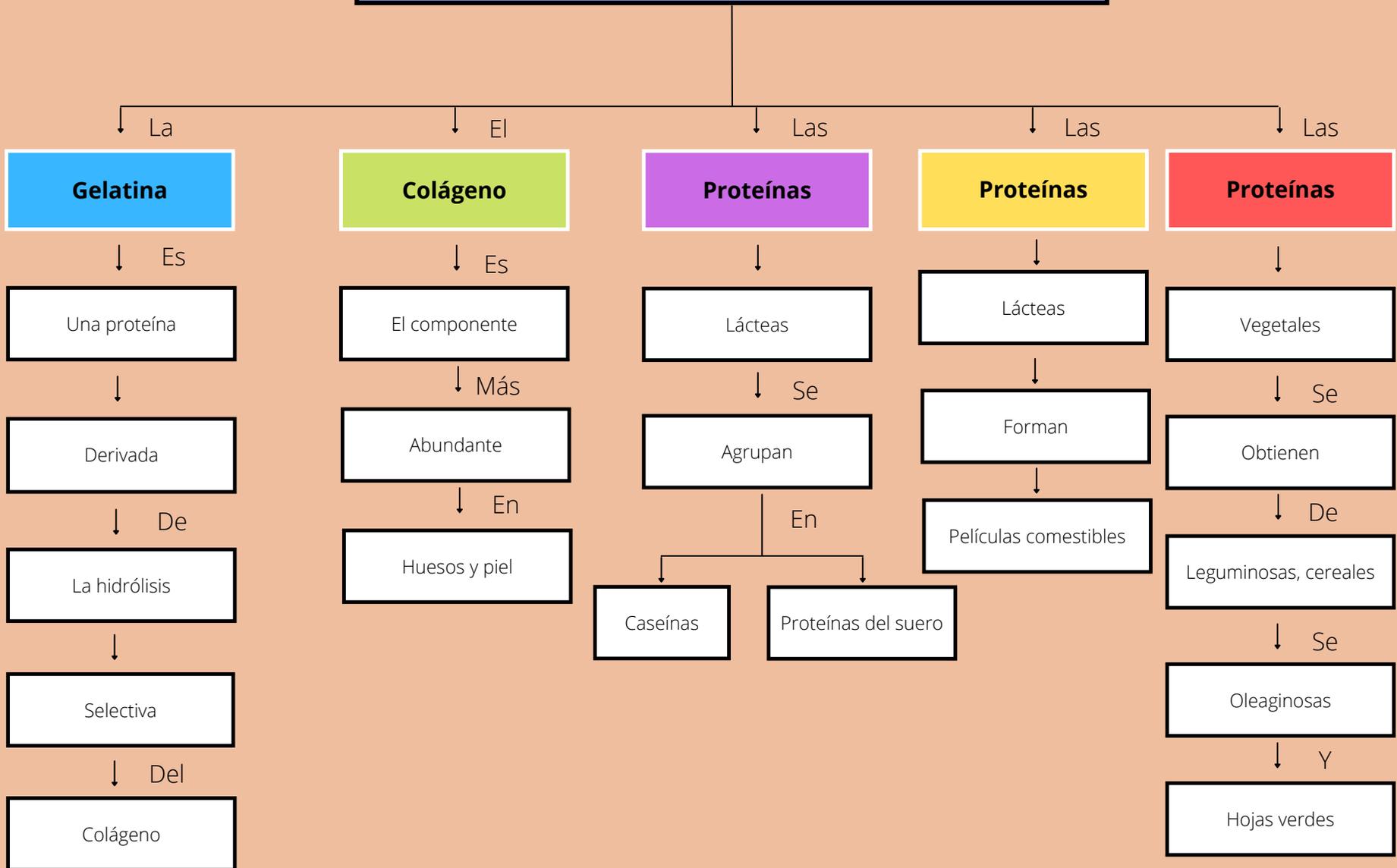
# Obtención de proteínas puras a partir de alimentos.



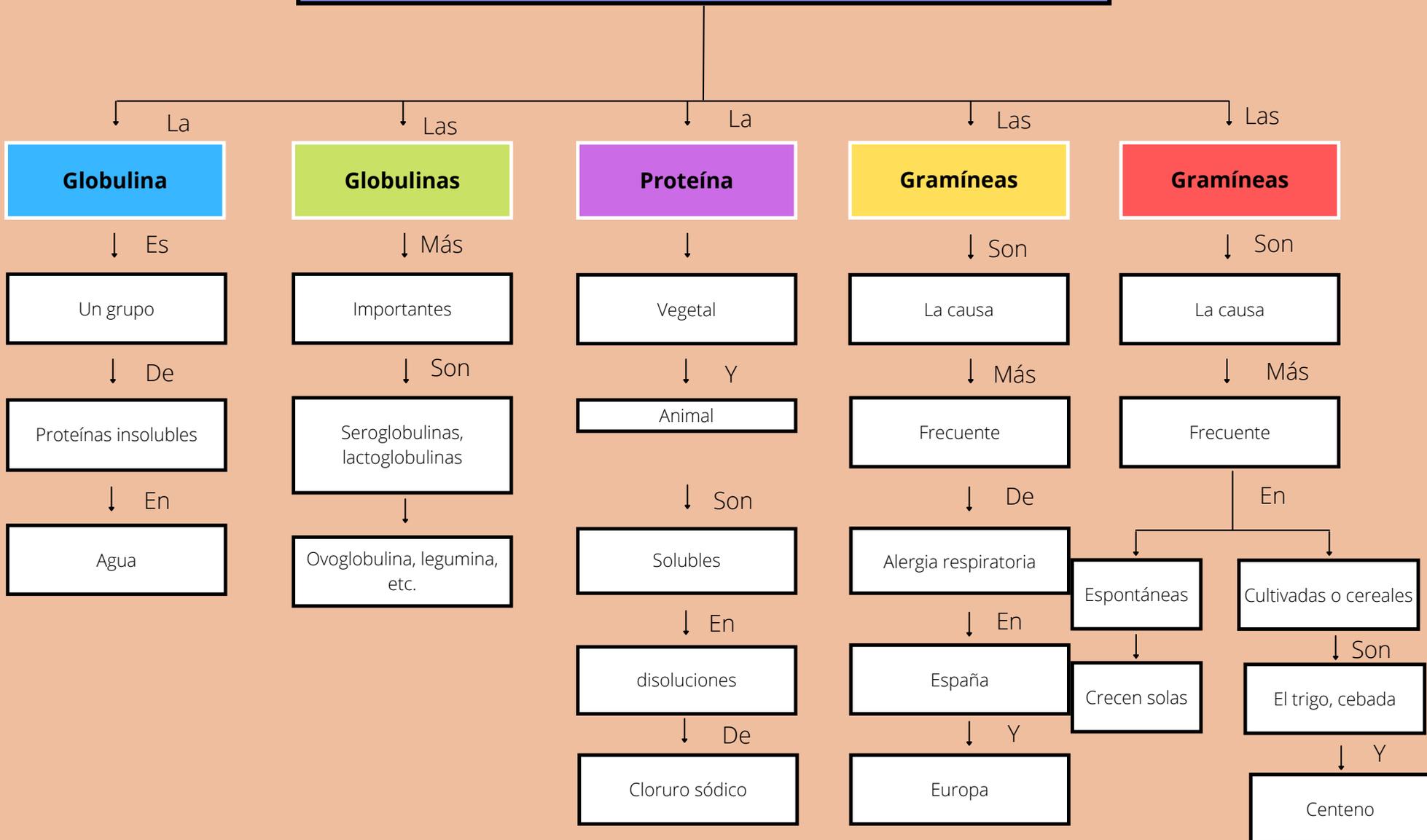
# Obtención de proteínas puras a partir de alimentos.



# Obtención de proteínas puras a partir de alimentos.



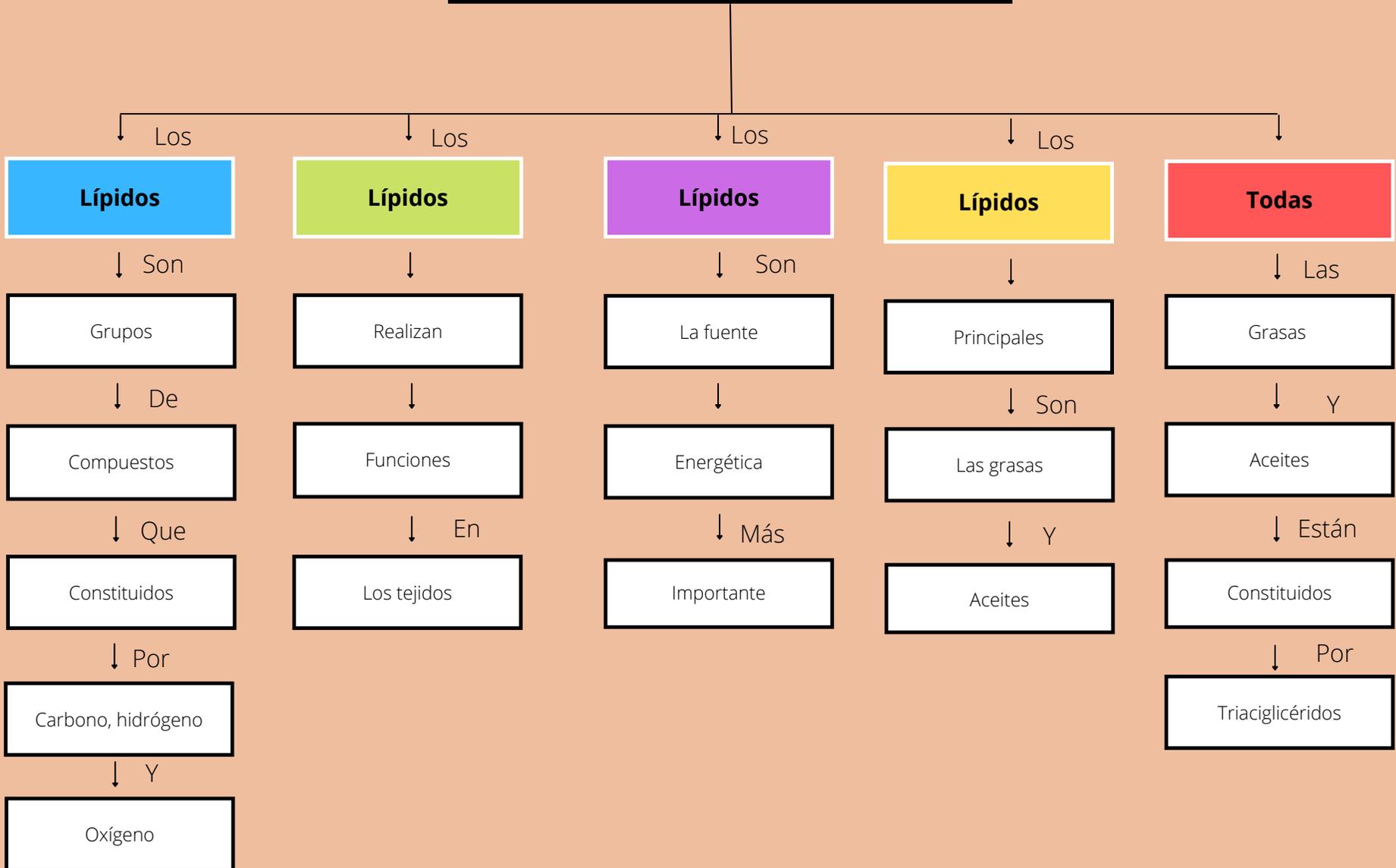
# Purificación de proteínas de importancia económica: Globulinas, gluten, amarantina.



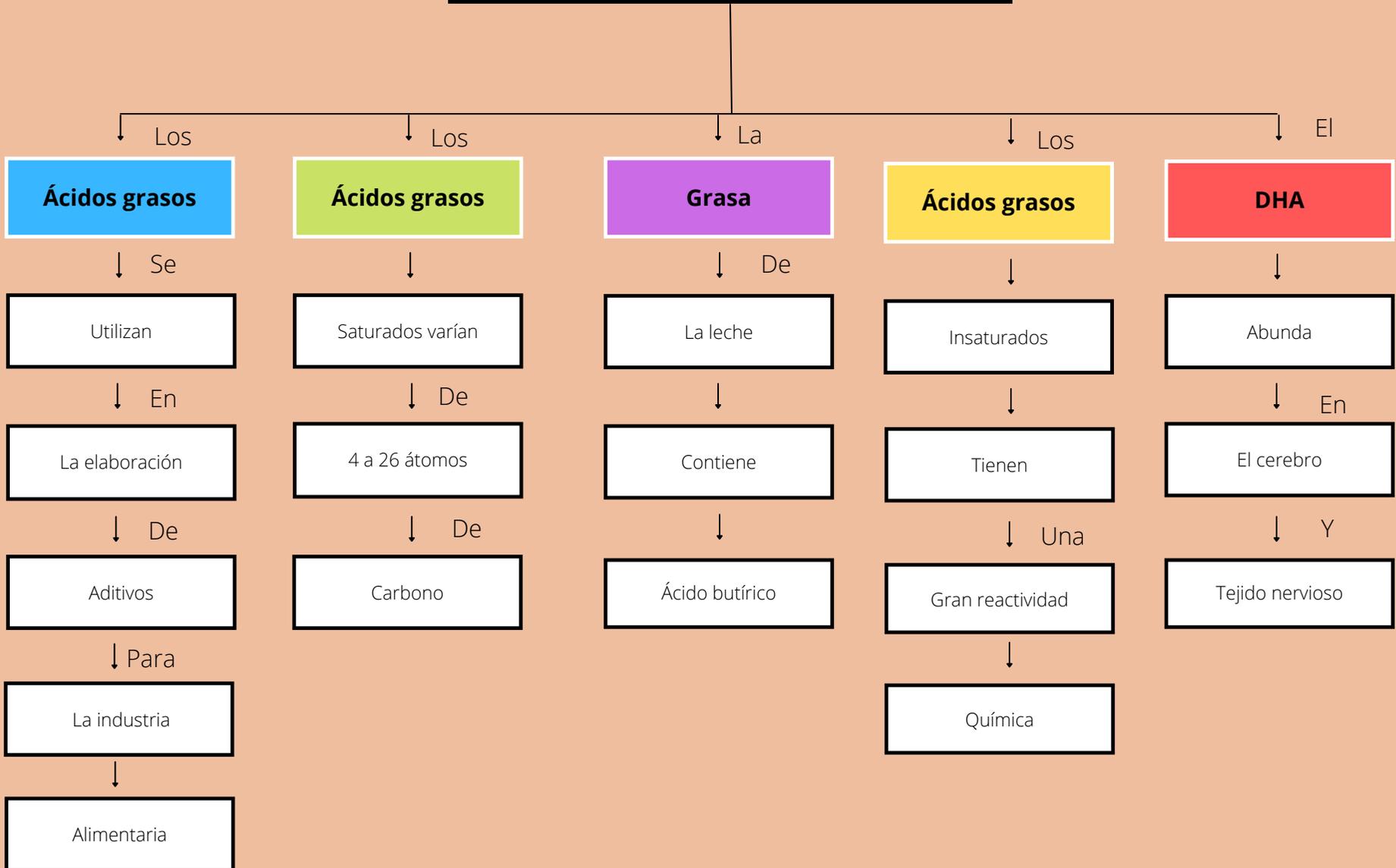
# Purificación de proteínas de importancia económica: Globulinas, gluten, amarantina.



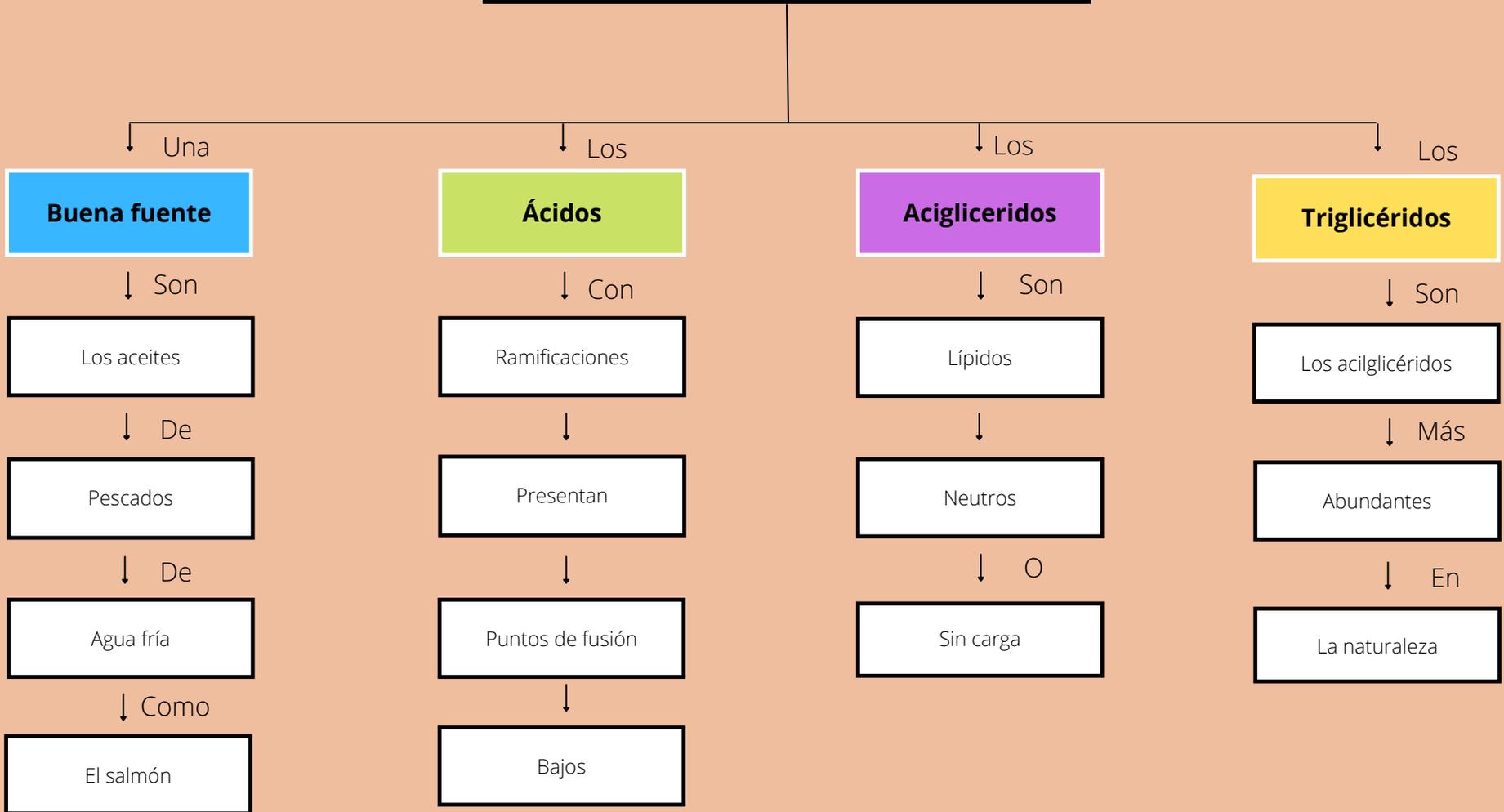
# Propiedades funcionales de los lípidos.



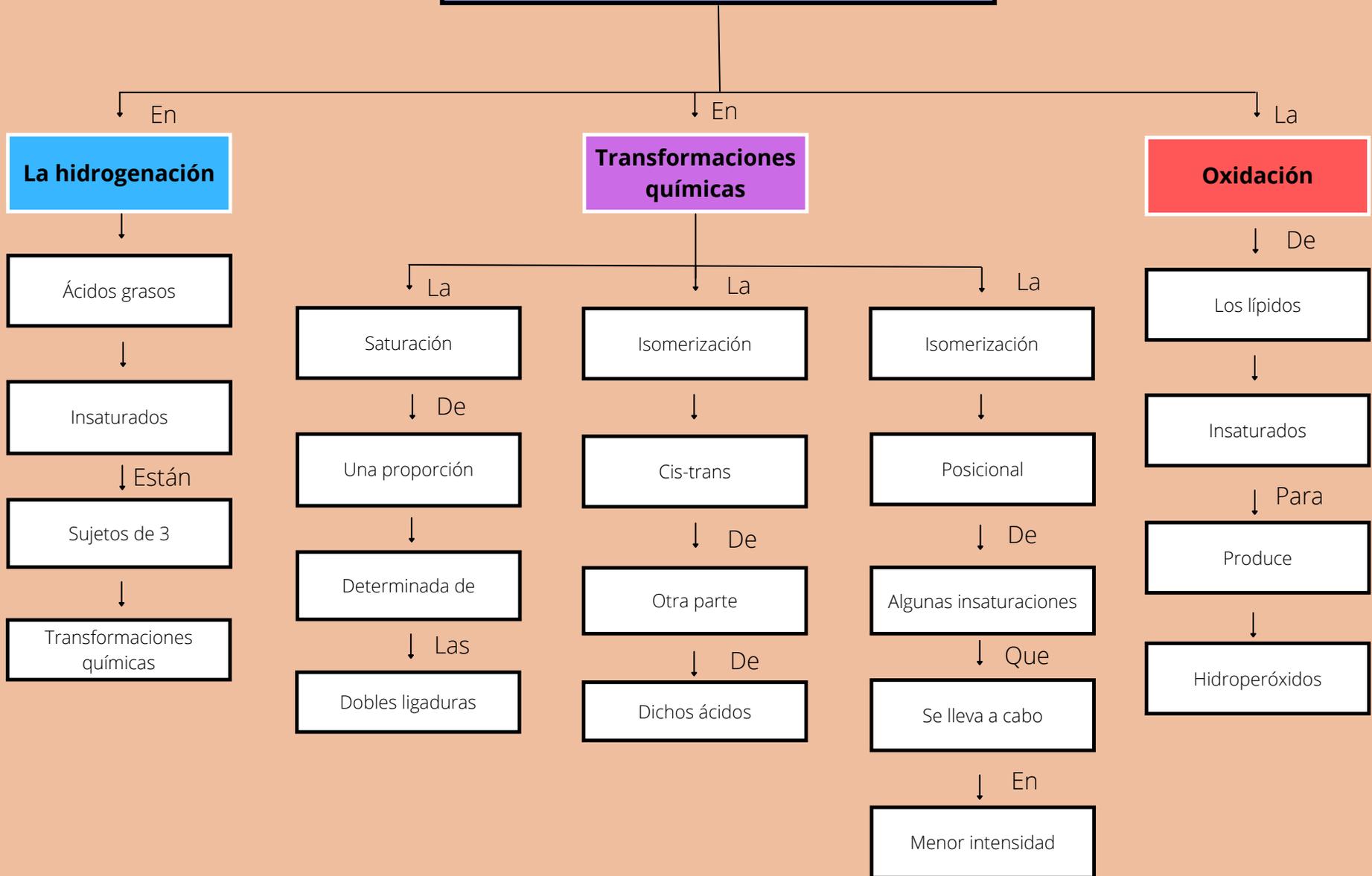
# Propiedades funcionales de los lípidos.



# Propiedades funcionales de los lípidos.



# Modificaciones y métodos de control de lípidos.



# Bibliografía

- Antología de la Universidad Del Sureste (UDS) del año 2022  
De Introducción a la Nutrición (pag. 34-35, 37 41-68)