



Nombre del alumno: María José Romero Monroy

Carrera: Licenciatura en nutrición



Asignatura: Química de los alimentos

Asesor: Patricia del Rosario Luna Gutiérrez



Tapachula, Chiapas a 8 de Enero de 2024

PROPIEDADES FUNDAMENTALES DE LAS PROTEÍNAS Y LÍPIDOS

PROPIEDADES DE LAS PROTEÍNAS

Las propiedades funcionales de las proteínas son una manifestación de dos aspectos moleculares de las proteínas:

DESNATURALIZACIÓN

Estas dependen del tamaño, forma y flexibilidad molecular:

- Viscosidad
- Gelación
- Texturización

PROPIEDADES HIDRODINÁMICAS

Estas dependen del tamaño, forma y flexibilidad molecular:

- Viscosidad
- Gelación
- Texturización

PROPIEDADES DE SUPERFICIE

Dependen de la composición superficial de la proteína:

- Humectabilidad
- Dispersabilidad
- Solubilidad
- Espumado
- Emulsificación

PROPIEDADES DE LOS LÍPIDOS

- Ser altamente energéticos (1 gramo de lípidos aporta 9 Kilocalorías).
- Ser insolubles en el agua.
- Ser solubles en disolventes orgánicos como éter y cloroformo.

CLASIFICACIÓN DE LOS LÍPIDOS

A. **Lípidos simples.** Esteres de ácidos grasos y alcoholes.

B. **Lípidos compuestos.** Lípidos simples conjugados con moléculas no lipídicas.

C. **Lípidos asociados:**

1. Ácidos grasos
2. Pigmentos
3. Vitaminas liposolubles
4. Esteroles
5. Hidrocarburos