



MAPA CONCEPTUAL “PROPIEDADES FUNDAMENTALES”

ANTONIO NIÑO VIVIANA

L.N Gutiérrez Luna Patricia

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Química de los Alimentos

Tapachula, Chiapas

10 de Febrero del 2024

PROPIEDADES FUNDAMENTALES

FUNCION PRINCIPAL DE LA PROTEINA

son las características que les permiten interactuar con otros componentes del sistema y afectar el comportamiento y las características de los alimentos en los que se encuentran o son agregadas. Estas propiedades son las responsables de la textura, sabor, color, estabilidad y otras características importantes de los alimentos

DES NATURALIZACION DE PROTEINAS

es un proceso donde una proteína pierde su estructura nativa (su "forma") debido a la ruptura de los enlaces que la mantienen en esa forma. Estos enlaces son:

- Puentes de hidrógenos
- Enlaces iónicos
- Puentes disulfuro

OBTENCIÓN DE PROTEÍNA A PARTIR DE ALIMENTOS

Existen diversas técnicas.

- extracción mecánica: trituración, centrifugación y prensado.
- Extracción química: Uso de polventes, precipitación.
- extracción enzimática: se utilizan enzimas para romper proteínas

OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS APARTIR DE ALIMENTOS

no es un proceso sencillo, ya que las se encuentran mezcladas con otros componentes como grasas, carbohidratos, fibra y agua. pero existen métodos:

- trituración
- electroforesis

PURIFICACIÓN DE PROTEINAS

es un proceso crucial en diversos campos como la bioquímica, y la biotecnología. Su objetivo es aislar un tipo específico de proteína de una mezcla compleja, como tejido biológico, cultivos celulares o alimentos, para estudiar sus propiedades, funciones y aplicaciones potenciales.

GLOBULINAS, GLUTEN.

Las globulinas son una familia de proteínas presentes en diversos organismos, incluyendo las semillas de cereales como el trigo

El gluten es un complejo proteico formado por dos tipos de proteínas: gliadinas y gluteninas. Estas proteínas se encuentran en el trigo, la cebada y el centeno

PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LÍPIDOS

son un grupo heterogéneo de moléculas orgánicas insolubles en agua, pero solubles en solventes orgánicos como el éter y el cloroformo.

Sus funciones principales:

- Reserva energética
- Estructural
- Protectora
- Transportadora
- Hormonal
- Reguladora

MODIFICACIÓN DE CONTROL DE LÍPIDOS

estudia los cambios de composición y las transformaciones químicas de los lípidos durante el procesado y conservación de aceites, grasas y otros alimentos.

BIBLIOGRAFIA

<https://minutosaudavel.com.br/colesterol-alto/>

- **Artículo: "Los lípidos: funciones y clasificación"** por la Dra. María Dolores Pérez.