



**PROPIEDADES FUNDAMENTALES DE LAS PROTEINAS
Y LIPIDOS**

HERNÁNDEZ CHÁVEZ KEVIN FERNANDO

L.N. Luna Gutiérrez Patricia Del Rosario

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Química de los Alimentos

Tapachula, Chiapas

09 de Febrero de 2024

PROPIEDADES FUNDAMENTALES DE LAS PROTEINAS Y LIPIDOS

PROPIEDADES DE LAS PROTEINAS

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

PROPIEDADES DE SUPERFICIE

Dependen de su composición superficial de las proteínas.

- Humectabilidad
- Dispersibilidad
- Solubilidad
- Emulsificación
- Espumado

PROPIEDADES HIDRODINAMICAS

Estas dependen de su tamaño, forma y flexibilidad.

- Viscosidad
- Textura
- Gelación

PROPIEDADES DE LOS LIPIDOS

- Nos dan gran aporte energético
- Son insolubles en el agua
- Son solubles en disolventes orgánicos

CLASIFICACIÓN

- Lípidos simples: Ácidos grasos y alcoholes
- Lípidos compuestos: Son lípidos simples conjugados con moléculas no lipídicas
- Lípidos asociados: Ácidos grasos, pigmentos, vitaminas liposolubles, hidrocarburos, esteroides.