



Nombre del alumno: Daniel Bernabé Morales Morales

Carrera: Licenciatura en nutrición

Asignatura: Química de los alimentos

Asesor: Patricia del Rosario Luna Gutiérrez

Tapachula, Chiapas a 9 de Enero de 2024

SOLUBILIDAD

Cuando una proteína se solubiliza queda recubierta de una capa de moléculas de agua (capa de solvatación) que impide que se pueda unir a otras proteínas.

CAPACIDAD AMORTIGUADORA

Las proteínas pueden comportarse como un ácido o una base y por tanto liberar o retirar protones (H^+) del medio donde se encuentran.

DESNATURALIZACIÓN

Se refiere a la ruptura de los enlaces que mantenían sus estructuras cuaternaria, terciaria y secundaria, conservándose solamente la primaria.

PROTEÍNAS

PROPIEDADES FUNDAMENTALES DE LAS PROTEÍNAS Y LOS LÍPIDOS

LÍPIDOS

CARACTERÍSTICAS COMUNES

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

FUNCIONES FUNDAMENTALES

- Función energética y reserva de energía.
- Parte fundamental de la membrana celular.
- Absorción de vitaminas liposolubles.
- Efecto organoléptico, la grasa es fundamental para apreciar el gusto y aroma de los alimentos.
- Efecto de saciedad.