

Química de los alimentos

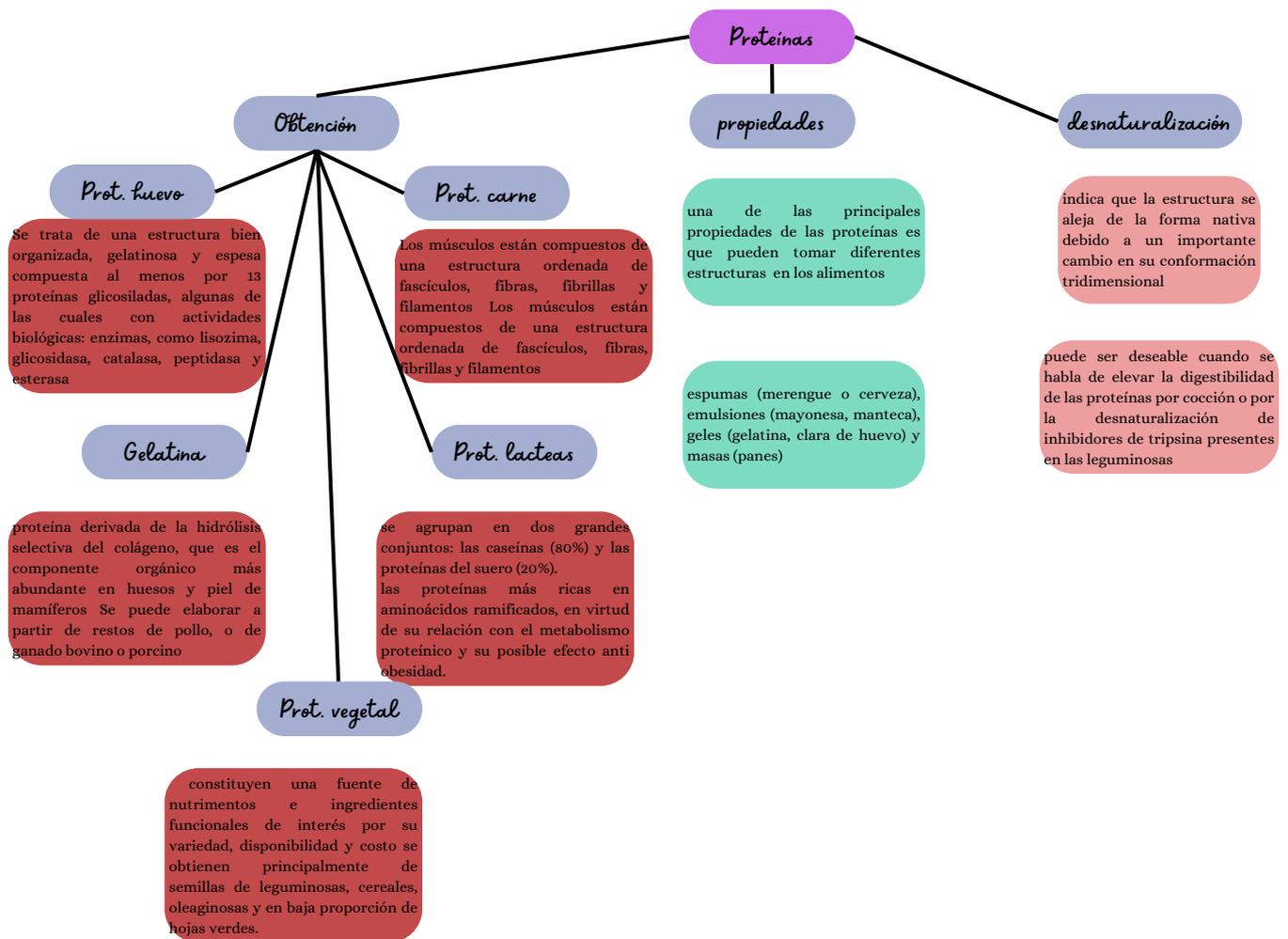
Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

Lucero Pérez Solórzano

febrero 2024







Ácidos grasos

En forma pura, todas las grasas y los aceites están constituidos exclusivamente por triacilglícéridos

A.G Saturados

varían de 4 a 26 átomos de carbono y su temperatura o punto de fusión aumenta con el peso molecular o largo de la cadena; así, los de C4 a C8 son líquidos a 25°C aceites de palmiste (semilla de la palma) y de coco

A.G Insaturados

compuestos tienen una gran reactividad química, ya que son propensos a la saturación y a transformaciones oxidativas y de isomerización abundantes en los aceites vegetales y marinos

Lípidos

Los lípidos son grupos de compuestos constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno que integran cadenas hidrocarbonadas alifáticas o aromáticas, aunque también contienen fósforo y nitrógeno.

triglicéridos

los principales constituyentes de todas las grasas y los aceites, incluyendo el tejido adiposo de los mamíferos, ya que representan más del 95% de su composición

Las características físicas y químicas de los triacilglícéridos dependen del tipo, la concentración y la forma de distribución de sus ácidos grasos en las tres posiciones.

Referencias

universidad del sureste 2024, antología de química de los alimentos unidad 2