



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

Nombre de la materia: Química de los alimentos.

Unidad: II

Nombre de la licenciatura; Nutrición II

PROTEÍNAS Y LÍPIDOS

PROPIEDADES FUNDAMENTALES DE LAS PROTEÍNAS

Es su capacidad para formar distintas estructuras en los alimentos como espumas (merengues), emulsiones (mayonesa, manteca), geles, (gelatina) y masa (panes).

DESNATURALIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS

Durante la preparación de alimentos, el cambio de temperatura, el amasado, el aumento de acidez o el agregado de sales pueden modificar estas estructuras provocando la desnaturalización, es decir, la pérdida de estructuras secundaria, terciaria o cuaternaria sin pérdida de estructura primaria.

OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS.

Las proteínas proporcionan nitrógeno y aminoácidos que podrán ser utilizados por la síntesis de proteínas y otras sustancias nitrogenadas. Cuando se ingieren aminoácidos en exceso o cuando el aporte de hidratos de carbono y grasa de la dieta no es suficiente para cubrir las necesidades energéticas las proteínas se utilizan en la producción de energía.

PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA

Globulina es un grupo de proteínas insolubles que se encuentran en todos los animales y vegetales. Entre las globulinas más importantes destacan las **seroglobulinas** (de la sangre), **lactoglobulinas** (de la leche), las **ovoglobulinas** (del huevo) y numerosas proteínas de las semillas.

PROPIEDADES FUNDAMENTALES DE LOS LÍPIDOS

Desempeñan muchas funciones en los tejidos, además de que son la fuente de energía más importante, ya que cada gramo genera 9Kcal porque en su estructura contienen más átomos de carbono que las proteínas y los hidratos de carbono que producen 4Kcal/g; muchos cumplen una actividad biológica, unos son parte estructural de las membranas celulares de los sistemas de transporte de diversos nutrimentos, otros son ácidos grasos indispensables, vitaminas, minerales y hormonas, etc,

MODIFICACIONES Y MÉTODOS DE CONTROL DE LÍPIDOS

Los métodos que se emplean para modificar y diseñar las grasas y aceites van desde la simple mezcla física de dos o más grasas o aceites, hasta otros muy laboriosos como la hidrogenación, intersección y fraccionamiento.