



Mapa Conceptual

Nombre del Alumno: Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Proteínas y Lípidos

Parcial Primer Parcial

Nombre de la Materia Química De Los Alimentos

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura NUTRICIÓN



PROTEINAS Y LIPIDOS

PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS

son aquellas como la

gelificación, coagulación, elasticidad, cohesión,

dureza y adhesividad.

DESNATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS

ruptura de los enlaces que mantienen

sus estructuras cuaternaria, terciaria

y secundaria, conservándose solamente la primaria.

OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS

Obtenemos proteínas de la carne,

los productos lácteos, las nueces y algunos

granos o guisantes. método alternativo a la extracción clásica de TCA-acetona.

PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua que se encuentran en todos los animales y vegetales.

Gluten es una proteína que se encuentra en los granos de trigo, cebada, centeno y posiblemente en la avena.

La amarantina es la proteína más abundante de las semillas de amaranto, se ha establecido como un modelo interesante como proteína funcional.



PROTEINAS Y LÍPIDOS e



PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LÍPIDOS

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

MODIFICACIONES Y MÉTODOS DE CONTROL DE LÍPIDOS

Los métodos que se emplean para modificar y diseñar las grasas y los aceites van desde la simple mezcla. Hidrogenación. Mediante este proceso, se transforman los aceites líquidos en semisólidos, más fácilmente manejables y con una mayor vida de anaquel.

Bibliografía

Antología UDS, Química de los alimentos 2023 ,<https://plataformaeducativauds.com.mx/libro.php?idLibro=17073395182>

<https://www.um.es/acc/la-interaccion-entre-lipidos-y-proteinas-nuevas-perspectivas/#:~:text=Los%20lipidos%20y%20las%20proteinas,al%20interior%20de%20la%20c%20lula.https://www.fundaciondiabetes.org/sabercomer/392/los-lipidos#:~:text=Cada%20uno%20tiene%20unas%20funciones,org%20como%20ter%20y%20cloroformo.>