

ACTIVIDA PLATAFORMA

nombre de la
maestra

LUZ ELENA CERVANTES MONROY

UNIDAD II
NUTRICION

nombre de la
alumna

JAZMIN ALEJANDRA AGUILAR
HERNANDEZ

UDS
Mi Universidad

PORTADA

Bibliografía
antología UDS

características

Resultan de suma importancia para el consumidor que el valor nutricional, el que frecuentemente se altera para lograr buenas cualidades organolépticas.

Que es

Las propiedades constituyen, junto con los ácidos nucleicos, las moléculas de información de los seres vivos.

Que papel tiene las proteínas

Es un papel fundamental, siempre y cuando se consumen en los niveles apropiados y se combinan de manera adecuada con otros elementos de la dieta.



Funciones

Estas unidades se almacenan en unidades denominadas genes en el ácido desoxirribonucleico y se transcriben para formar diversos tipos de ácidos.

Para que sirve

Estas fluyen siguiendo los principios establecidos por Watson y Crick.

Dato

El proceso se conserva en todos los sistemas vivos, por medio de un código genético universal de 64 codones.

PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEINAS

estructura

podri conducir a un aumento en el ordenamiento ,es decir, un aumento en a-hélice y la desnaturalización generalmente se considera como una pérdida en la estructura

Que es

Es la estructuración que se aleja de forma nativa debido a un importante cambio en su conformación tridimensional

CARACTERISTICAS

tiene tendencial a resistir cambios con el fin de mantener un ambiente interno estable y relativamente constante.



Funciones

es donde pueden ocurrir modificaciones conformacionales debidos a los cambios termicos.

importancia

desempena un papel importante y vital en la supervivencia y el mantenimiento de la salud del organismo.

DES NATURALIZACION DE PROTEINAS

estructura

consiste en una forma compacta con las proteínas



Que es

Las proteínas poseen un papel fundamental en la nutrición, ya que proporciona nitrógeno y aminoácidos.

CARACTERISTICAS

las más importantes son y se inician en el campo de las proteínas de origen animal y posterior de origen vegetal

“OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS”

importancia

Ayuda al cuerpo a reparar células y a producir células nuevas

Dato

Proteína vegetal y animal insolubles en agua y solubles en disoluciones de cloruro de sodio, forma parte de la composición de suero sanguíneo.

Que es

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

Amarantina

Es la proteína más abundante de las semillas del amaranto y es una proteína funcional con gran potencial para impartir propiedades funcionales en alimentos y así como enriquecerse así mismos.



gluten

es un proteína que se encuentra en los granos de trigo y estas se conocen como su sustancia extraña por su cobertura

importancia

Las globulinas mas importantes destacan las seroglobulinas (de la sangre), las lactoglobulinas (de la leche)

— ”
PURIFICACION DE PROTEINAS DE
IMPORTANCIA ECONOMICA:
GLOBULINAS, GLUTEN, AMARANTINA
” —



Que es

Como sustancia insoluble en agua pero solubles en disolventes orgánicos como cloroformo .

CARACTERISTICAS

También actúan como aislantes naturales en el hombre y en los animales ya que, por ser conductores de calor, tejido adiposo mantienen estable la temperatura del organismo.



PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LIPIDOS

Funciones

Desempeñan muchas funciones en los tejidos, además que son la fuente energética más importante ya que cada gramo genera 9 Kcal, por qué en su estructura contiene más átomos de carbono que las proteínas

importancia

Los lípidos son grupos de compuestos constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno. Que integran cadenas hidrocarbonatadas.



Hidrogenacion

Este proceso transforma los aceites líquidos en semisólidos, más fácilmente manejables y con una mayor vida del anaquel.

Que es

Los aceites refinados con o sin hibernación, pueden embotellarse y así venderse directamente

CARACTERISTICAS

se emplean para modificar y diseñar las grasas y los aceites van desde la más simple hasta otros muy laboriosos.



características

Las características físicas y químicas de los lípidos hidrogenados depende de la intensidad que representa cada una de las reacciones

importancia

La oxidación de los lípidos insaturados produce hidroperóxidos que se descomponen fácilmente en sustancias que se absorben sobre el metal de tal manera que reduce la eficiencia

MODIFICACIONES Y METODOS DE CONTROL DE LIPIDOS