

PROTEÍNAS Y LÍPIDOS

UNIDAD II



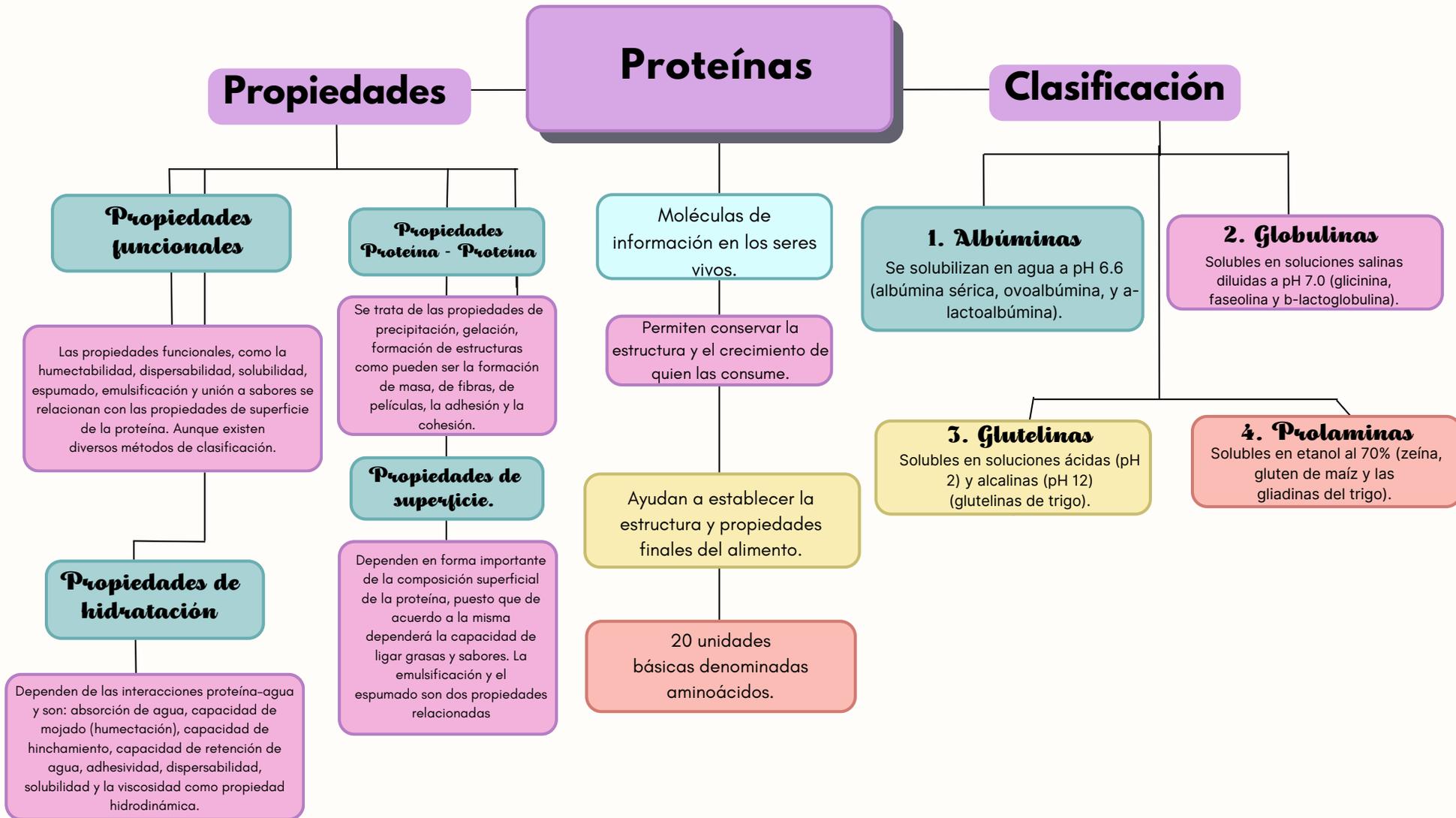
Mariza Alejandra Cancino Morales

Dr.a Luz Elena Cervantes Monroy

Química de alimentos

Nutrición

Super Nota



Propiedades

Proteínas

Clasificación

Propiedades funcionales

Las propiedades funcionales, como la humectabilidad, dispersabilidad, solubilidad, espumado, emulsificación y unión a sabores se relacionan con las propiedades de superficie de la proteína. Aunque existen diversos métodos de clasificación.

Propiedades Proteína - Proteína

Se trata de las propiedades de precipitación, gelación, formación de estructuras como pueden ser la formación de masa, de fibras, de películas, la adhesión y la cohesión.

Propiedades de superficie.

Dependen en forma importante de la composición superficial de la proteína, puesto que de acuerdo a la misma dependerá la capacidad de ligar grasas y sabores. La emulsificación y el espumado son dos propiedades relacionadas

Propiedades de hidratación

Dependen de las interacciones proteína-agua y son: absorción de agua, capacidad de mojado (humectación), capacidad de hinchamiento, capacidad de retención de agua, adhesividad, dispersabilidad, solubilidad y la viscosidad como propiedad hidrodinámica.

Moléculas de información en los seres vivos.

Permiten conservar la estructura y el crecimiento de quien las consume.

Ayudan a establecer la estructura y propiedades finales del alimento.

20 unidades básicas denominadas aminoácidos.

1. Albúminas

Se solubilizan en agua a pH 6.6 (albúmina sérica, ovoalbúmina, y a-lactoalbúmina).

2. Globulinas

Solubles en soluciones salinas diluidas a pH 7.0 (glicina, faseolina y b-lactoglobulina).

3. Glutelinas

Solubles en soluciones ácidas (pH 2) y alcalinas (pH 12) (glutelinas de trigo).

4. Prolaminas

Solubles en etanol al 70% (zeína, gluten de maíz y las gliadinas del trigo).

