

**QUIMICA DE LOS ALIMENTOS  
UNIDAD 2  
2DO.CUATRIMESTRE  
TEMA"PROTEINAS Y LIPIDOS"  
NUTRICIÓN  
PROFESORA :LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY  
ALUMNA:SOFIA PEREYRA  
ORANTES  
FECHA:09 DE FEBRERO 2024**

# PROTEÍNAS Y LÍPIDOS

## PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS

función defensiva, estructural, enzimática, hormonal, transporte, energética, contracción y homeostática

Propiedades de hidratación, que dependen principalmente de la interacción proteína-agua y son aquellas como la sorción de agua, absorción y retención de agua, solubilidad, dispersabilidad y viscosidad.

## ALIMENTOS

que afecta el comportamiento y características de los alimentos en los cuales se encuentran o son agregadas y que contribuye a la calidad final del producto

## DESNATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS

ruptura de los enlaces que mantenían sus estructuras cuaternaria, terciaria y secundaria, conservándose solamente la primaria.

pierden su estructura tridimensional (conformación espacial) y así el característico plegamiento de su estructura.

## OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS

La proteína se extrae de la materia prima molida en un proceso de múltiples etapas

El método de extracción puede ser enzimático, químico, mecánico o una combinación.

## PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA: GLOBULINAS, GLUTEN, AMARANTINA

### GLOBULINAS

Las globulinas son un grupo de proteínas de la sangre. El sistema inmunitario las produce en el hígado. Las globulinas juegan un papel importante en el funcionamiento del hígado, la coagulación de la sangre y el combate contra las infecciones.

### GLUTEN

El gluten es la proteína de reserva más importante del trigo, el centeno, la cebada y muchos otros tipos de cereales. El propio gluten tiene un valor nutritivo reducido, pero es un buen emulsionante, portador de aromas y suministra agua, la atrae y la estabiliza.

### AMARANTINA

La amarantina es la proteína de reserva mayoritaria del amaranto. Es una globulina TIS que contiene dos subunidades unidas por un enlace disulfuro, la básica y la ácida.

## PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LÍPIDOS

reserva energética (como los triglicéridos), la estructural (como los fosfolípidos de las bicapas) y la reguladora (como las hormonas esteroides).

## MODIFICACIONES Y MÉTODOS DE CONTROL DE LÍPIDOS

- Indicaciones generales.
- Consuma una Dieta Baja en Grasas Saturadas y Grasas Trans y Colesterol
- Haga ejercicio con regularidad
- Baje de peso si tiene sobrepeso
- Beba alcohol sólo con moderación
- Si fuma, deje de hacerlo
- Tome Sus Medicamentos como Se lo Indiquen
- Cuando contactar al médico.

## **BIBLIOGRAFIA**

[HTTPS://WWW.REVISTAUNIVERSITARIA.UADY.MX/PDF/227/RU2275.PDF](https://www.revistauniversitaria.uady.mx/pdf/227/RU2275.pdf)

[HTTPS://WWW.WNYUROLOGY.COM/CONTENT.ASPX?CHUNKID=123293](https://www.wnyurology.com/content.aspx?chunkid=123293)

[HTTP://WWW.COSMETOLOGAS.COM/NOTICIAS/VAL/1851-0/L%C3%ADPIDOS-CARACTER%C3%ADSTICAS-CLASIFICACI3N-Y-FUNCIONES.HTML#:~:TEXT=LOS%20L%C3%ADPIDOS%20CUMPLEN%20FUNCIONES%20DIVERSAS,\(COMO%20LAS%20HORMONAS%20ESTEROIDES\).](http://www.cosmetologas.com/noticias/val/1851-0/L%C3%ADPIDOS-CARACTER%C3%ADSTICAS-CLASIFICACI3N-Y-FUNCIONES.HTML#:~:TEXT=LOS%20L%C3%ADPIDOS%20CUMPLEN%20FUNCIONES%20DIVERSAS,(COMO%20LAS%20HORMONAS%20ESTEROIDES).)