



## **MAPA CONCEPTUAL**

*Nombre del alumno:* **Sheyla Montserrat Gordillo Villatoro**

*Nombre del tema:* **Proteínas y lípidos**

*Parcial:* **2°**

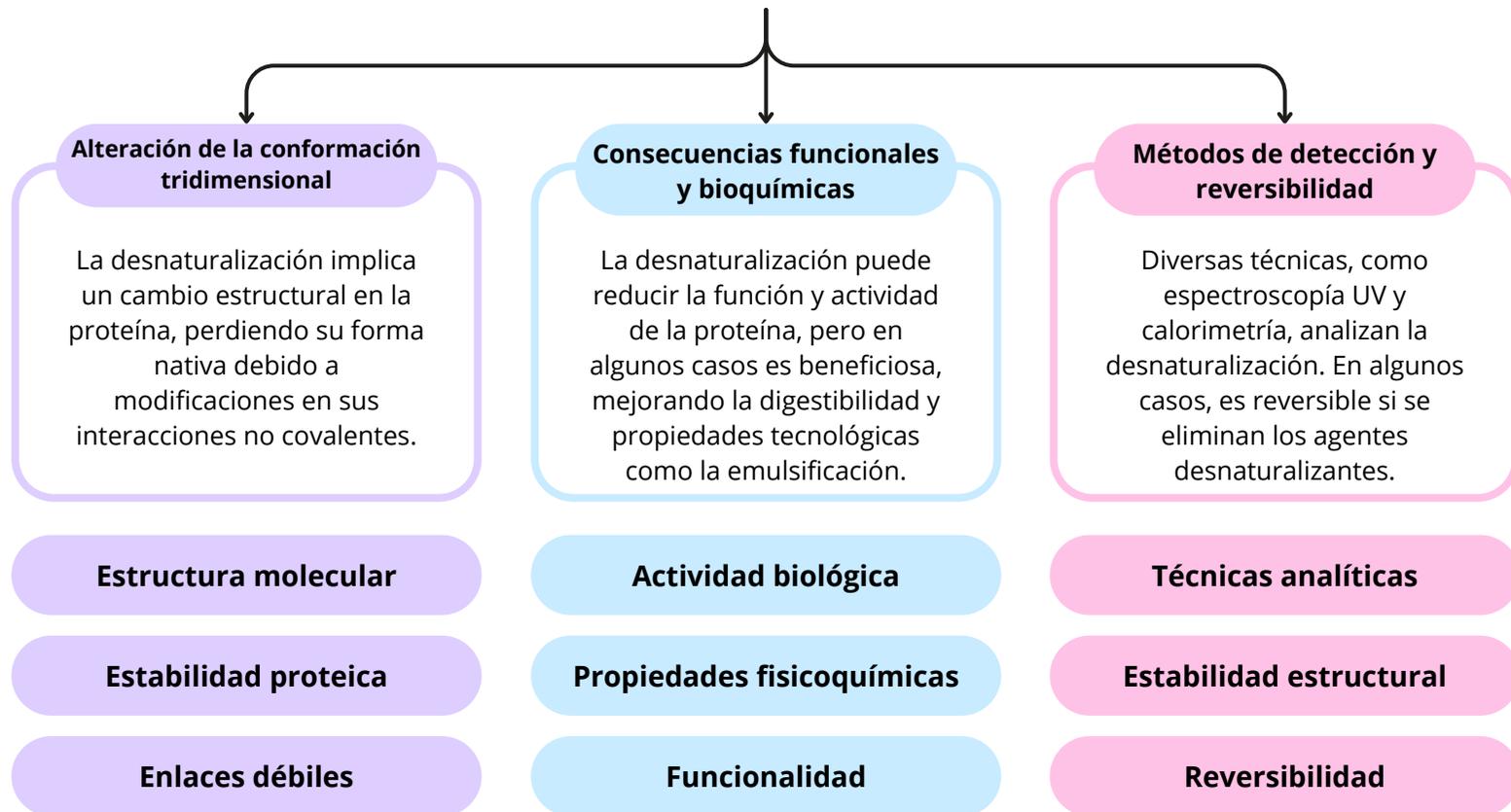
*Nombre de materia:* **Química de los alimentos**

*Nombre del profesor:* **Luz Elena Cervantes Monroy**

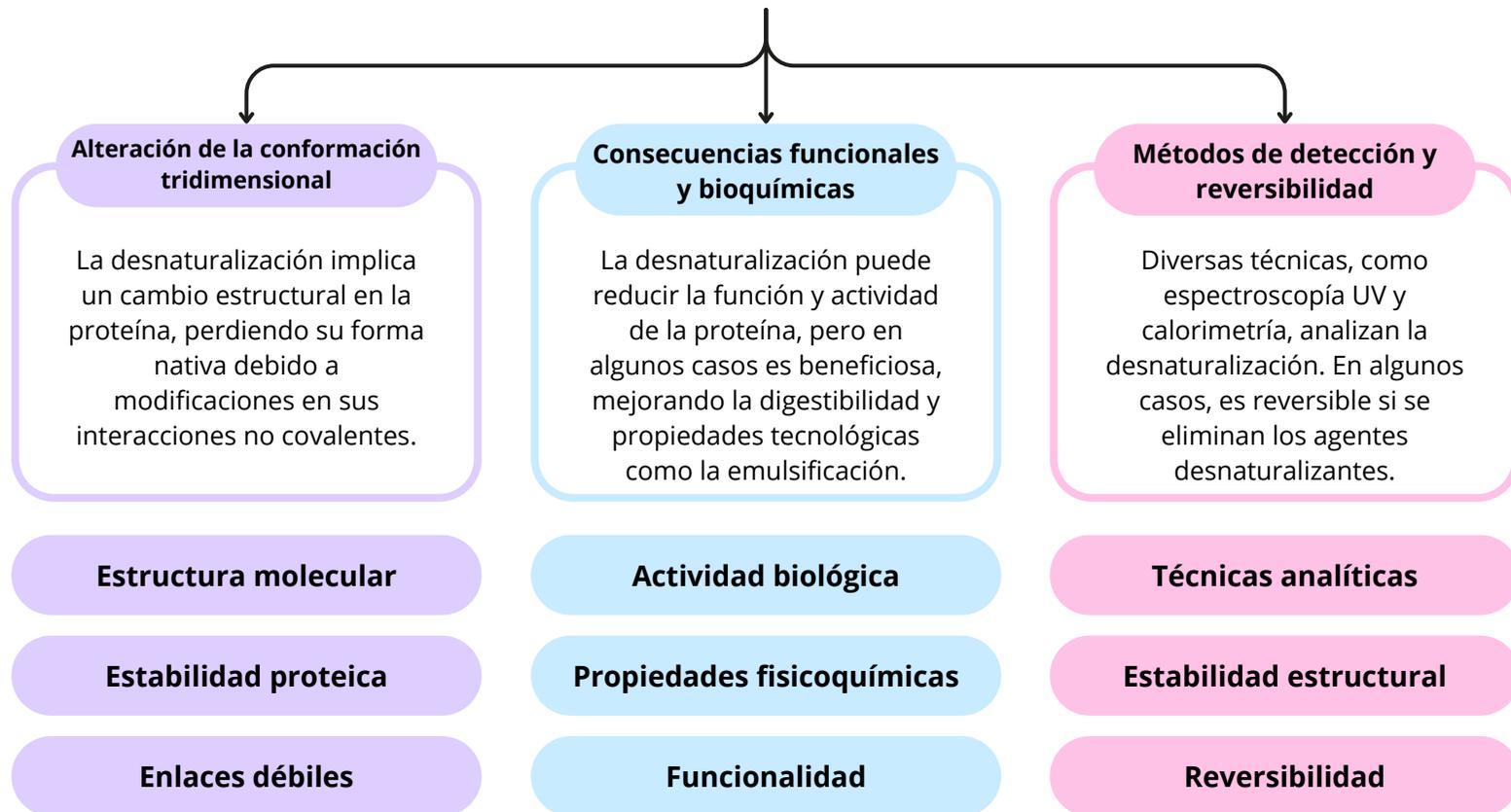
*Nombre de la licenciatura:* **Nutrición**

*Cuatrimestre:* **2°**

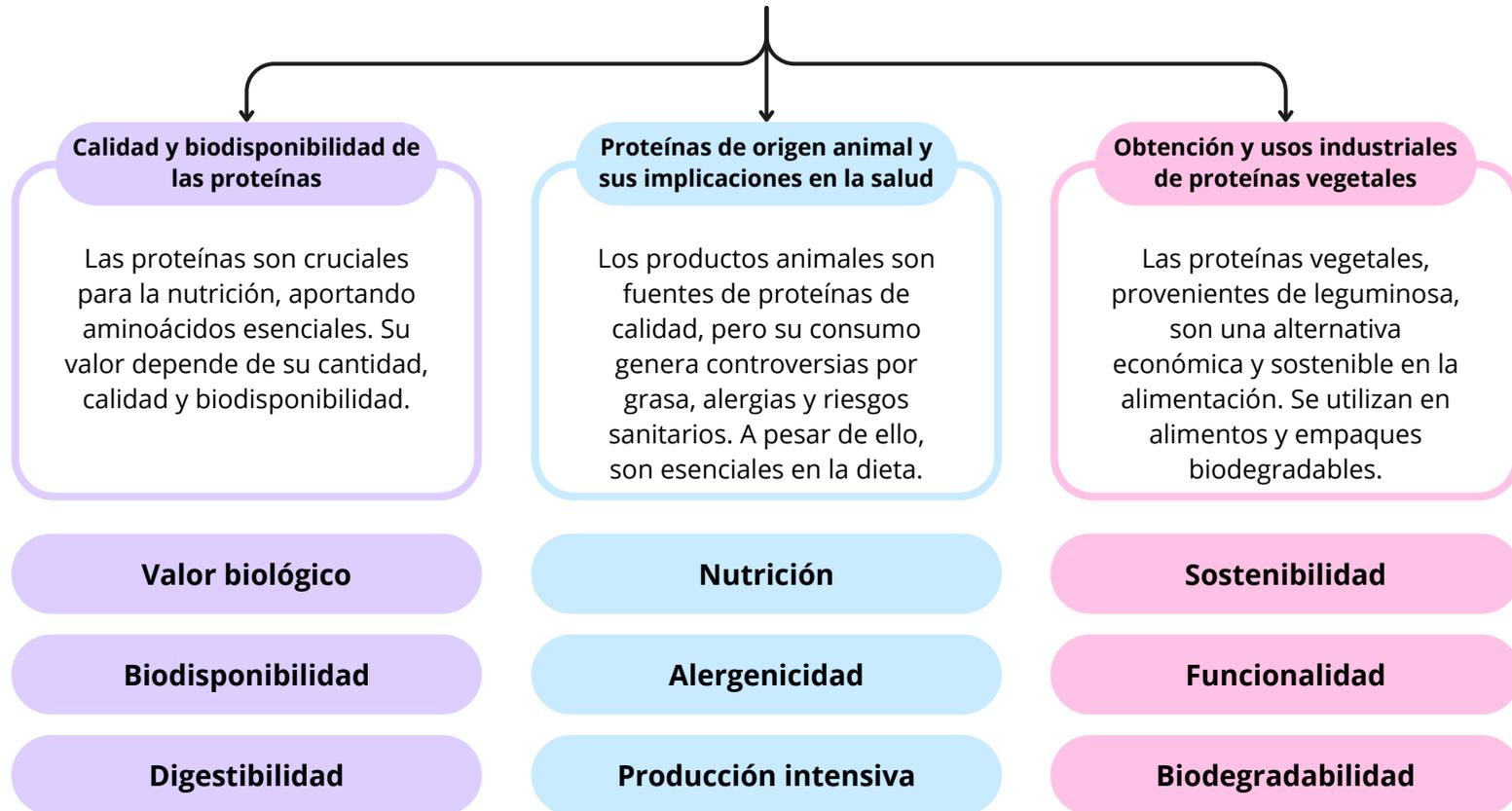
## 2.2. DESNATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS



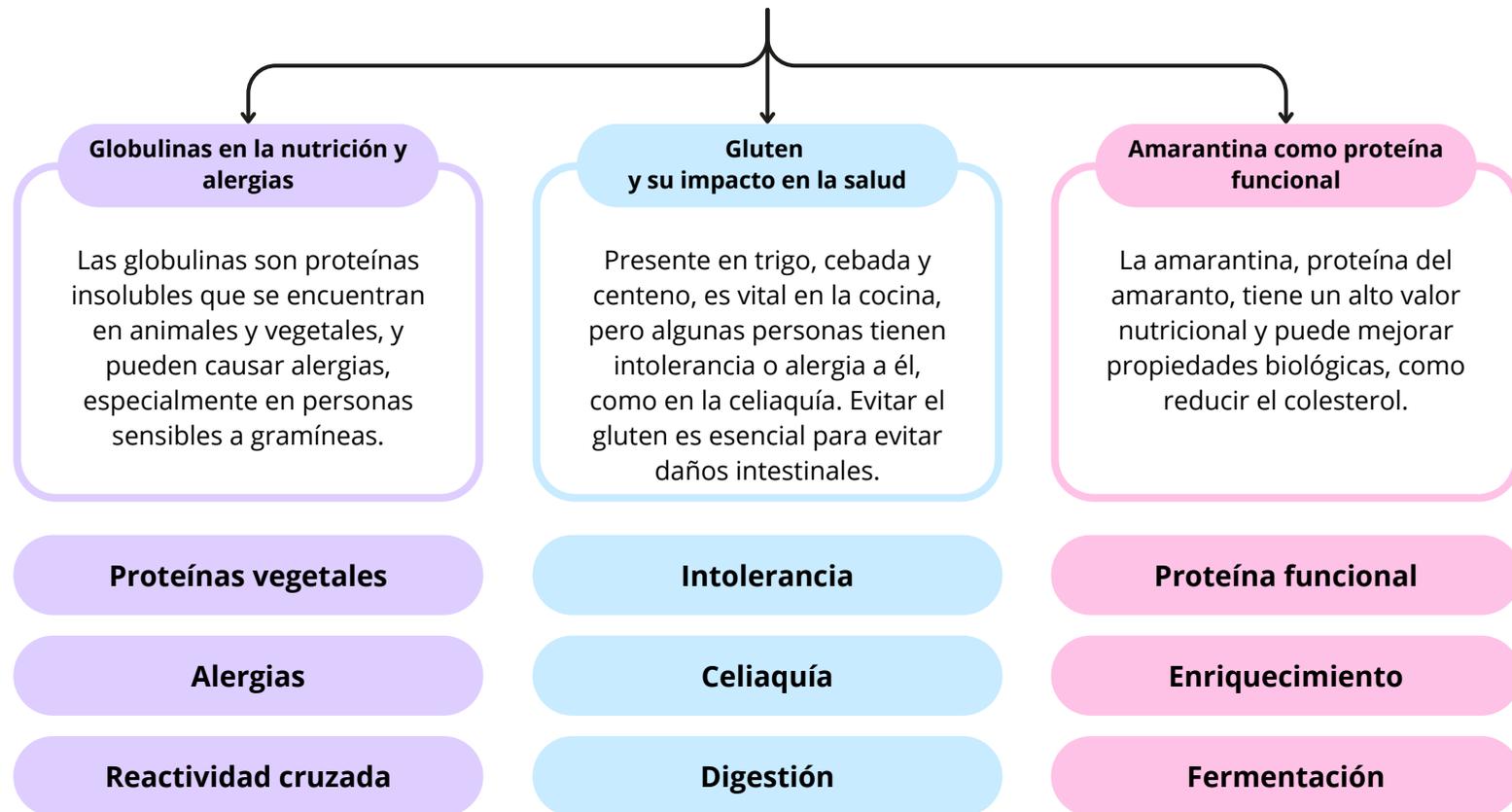
## 2.2. DESNATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS



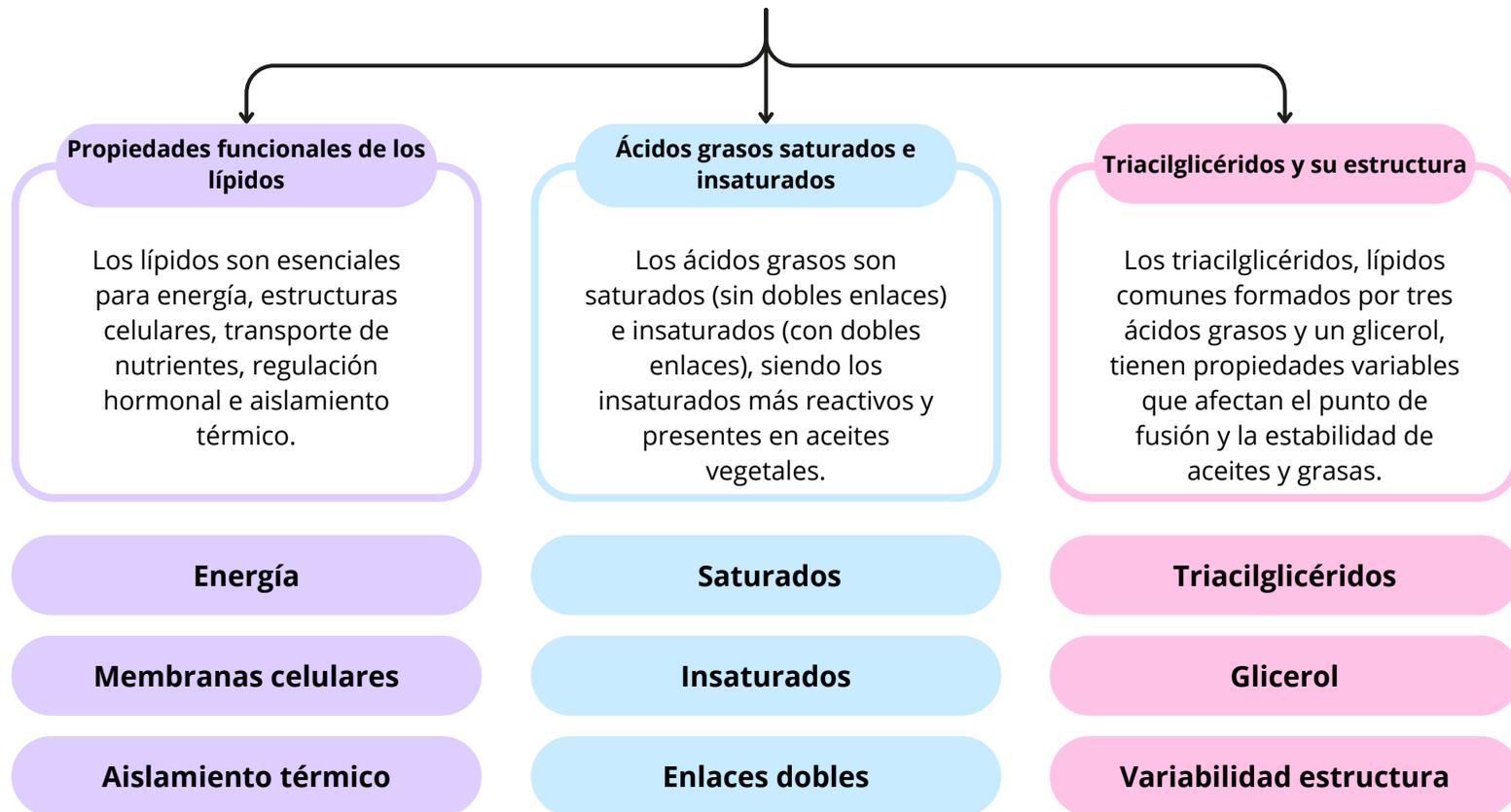
## 2.3. OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS



## 2.4. PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA



## 2.5. PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LÍPIDOS



## 2.6. MODIFICACIONES Y MÉTODOS DE CONTROL DE LÍPIDOS

