



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: mapa conceptual

Parcial: 2°

Nombre de la Materia: química de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 2

Proteínas y lípidos

2.1 Propiedades funcionales de las proteínas.

Consiste en las características que determinan su comportamiento en los alimentos y su calidad entre ellas encontramos:

Distensibilidad, humectabilidad, hinchazón, solubilidad, espesamiento, viscosidad, retención de agua, gelificación, coagulación, emulsificación, formación de espuma

2.4 purificación de proteínas importancia

Es un proceso que separa una proteína específica de una mezcla compleja.

Objetivo:

- Aislar proteínas específicas
- Caracterizar la función, estructura, o interacciones de la proteína
- Estudiar las funciones de las proteínas.

2.2 Desnaturalización de proteínas

Es un cambio en su estructura que las hace no funcionales. Este puede ocurrir por acción de calor, sustancias químicas o agitación.

Causas:

Calor excesivo, ácidos, como jugo de limón, agitación molecular, detergentes.

2.,5 propiedades funcionales de lípidos

Los lípidos nos proporcionan 9 kcal

Estos nos permiten a cumplir funciones biológicas en la alimentación.

Son fuentes de ácidos grasos esenciales, mismos que son indispensables para el mantenimiento para integridad de membranas celulares.

2.3 Obtención de proteínas puras a partir de alimentos

Se pueden obtener en alimentos como: carne roja, lácteos, frutos secos, frijoles, guisantes, soja, y quínoa.

La extracción húmeda es un proceso químico que purifica las proteínas a partir de una materia prima.

2.6 modificaciones y métodos de control de lípidos.

Mide las concentraciones de distintos tipos de grasa en sangre. El colesterol total que es la suma de los distintos tipos de colesterol. El cuerpo necesita algo de colesterol. Pero un exceso de colesterol puedes causar problemas de salud.