



**Nombre de alumno: Yamileth
Natividad Zúñiga Arguello.**

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

**Nombre del trabajo: Proteínas y
lípidos**

Materia: Química de los alimentos

Grado: 2do

Grupo: Nutrición

2.1. PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

Las proteínas constituyen, junto con los ácidos nucleicos, las moléculas de información en los seres vivos, se almacenan en unidades denominadas genes en el ácido desoxirribonucleico y se transcriben para formar diversos tipos de ácido ribonucleico, y los ribosomas traducen el mensaje formando proteínas

2.2.

DES NATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS.

La palabra desnaturalización indica que la estructuración se aleja de la forma nativa debido a un importante cambio en su conformación tridimensional, producido por movimientos de los diferentes dominios de la proteína, que conlleva un aumento en la entropía de las moléculas.

2.5. PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LÍPIDOS.

Los lípidos son grupos de compuestos constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno que integran cadenas hidrocarbonadas alifáticas o aromáticas, aunque también contienen fósforo y nitrógeno. Consideran como lípidos sólo a aquellas moléculas que son derivados reales o potenciales de los ácidos grasos y sustancias relacionadas; según esta definición, los aceites y las grasas se consideran por antonomasia como lípidos.

2.4. PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA: GLOBULINAS, GLUTEN, AMARANTINA.

La expresión de estas proteínas en sistemas microbianos tiene el potencial de producir de manera específica un producto en este caso una globulina 11S con características excelente de manera eficiente. Con la ventaja de poder escalar los sistemas de fermentación a niveles industriales de una manera relativamente sencilla.

2.3. OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS.

Las proteínas halladas en oleaginosas presentan bajos niveles de metionina y lisina, y las de los cereales son bajas en lisina, triptófano y treonina. Adicionalmente se ha señalado que la biodisponibilidad de aminoácidos de origen animal es generalmente mayor que la de aquéllos de origen vegetal

2.6. MODIFICACIONES Y MÉTODOS DE CONTROL DE LOS LÍPIDOS.

se requiere que los lípidos tengan una cierta tendencia a la cristalización, en otros, un determinado punto de fusión, ciertas propiedades de untuosidad, que resistan la oxidación y así sucesivamente.

Proteínas y lípidos

