



Mi Universidad

Mapa conceptual

Nombre del Alumno: Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

Nombre del tema: Proteínas y lípidos

Parcial II

Nombre de la Materia: Química de los alimentos

Nombre del profesor: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

2do Cuatrimestre

Proteínas y Lípidos

son

Propiedades funcionales de las proteínas

Las

proteínas juegan un papel fundamental, siempre y cuando se consuman en los niveles apropiados y se combinen de manera adecuada con otros elementos de la dieta.

Desnaturalización de proteínas

Está

Indica que la estructuración se aleja de la forma nativa debido a un importante cambio en su conformación tridimensional, la desnaturalización no implica una hidrólisis del enlace peptídico.

Obtención de proteínas puras a partir de alimentos

Existen

dos factores que determinan el valor nutricional de fuentes proteínicas, en cuanto a nitrógeno y aminoácidos y son: Existen dos factores que determinan el valor nutricional de fuentes proteínicas

Proteínas y Lípidos

son

**Purificación de proteínas de importancia económica:
Globulinas, gluten, amarantina.**

LA

-Globulina es un grupo de proteínas insolubles en agua se encuentran en todos los animales y vegetales.
-Gluten es una proteína que se encuentra en los granos de trigo, cebada, centeno
-La amarantina es la proteína más abundante de las semillas de amaranto.

Propiedades funcionales de los lípidos.

LOS

lípidos (insolubles en agua) son grupos de compuestos constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno integran cadenas hidrocarbonadas alifáticas o aromáticas, y también contienen fósforo y nitrógeno.

Modificaciones y métodos de control de los lípidos.

LOS

aceites refinados, con o sin hibernación, pueden embotellarse y así venderse o se someten a otras reacciones físicas y químicas que modifican sus propiedades para la fabricación de alimentos, existe un proceso importante y es: HIDROGENACIÓN

Referencia: Antología química de los alimentos, (2025) UDS, segundo cuatrimestre.