



Mi Universidad

MAPA CONCEPTUAL

Nombre del Alumno: Carlos Ariel Perez Hernandez

Nombre del tema: Proteínas Y Lípidos

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Química De Los Alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 2

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de febrero de 2025.

PROTEINAS Y LIPIDOS

2.1

PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEINAS

Las proteínas son esenciales, con funciones clave en el cuerpo. Su calidad y propiedades afectan la salud y la industria. Se buscan fuentes alternativas y se investiga su funcionalidad.

2.2

DESNATURALIZACIÓN DE LAS PROTEINAS

La desnaturalización altera la estructura proteica sin afectar su secuencia. Ocurre por cambios térmicos, químicos o mecánicos, afectando estabilidad, funcionalidad y solubilidad, pudiendo ser reversible o irreversible.

2.3

OBTENCIÓN DE PROTEINAS (ALIMENTOS)

Las proteínas aportan aminoácidos esenciales, varían en calidad y biodisponibilidad según su origen. Se usan en nutrición, industria y salud, destacando fuentes animales, vegetales y microbianas.

2.4

PURIFICACIÓN DE PROTEINAS

Las globulinas son proteínas insolubles en agua con funciones inmunológicas. El gluten da elasticidad al pan pero causa intolerancias. La amarantina mejora el valor nutricional de alimentos.

2.5

PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LIPIDOS

Los lípidos son compuestos que aportan energía y tienen funciones biológicas, como los ácidos grasos y los triacilglicéridos.

2.6

MODIFICACIONES Y METODOS DE CONTROL DE LIPIDOS

La hidrogenación convierte aceites líquidos en semisólidos, mejorando su estabilidad y vida útil. Involucra saturación e isomerización de ácidos grasos. Es crucial controlar la pureza del aceite y el hidrógeno para evitar problemas en el proceso.

(UDS, PAG 34-69)

Bibliografía

UDS. (PAG 34-69). *ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE QUIMCIA DE LOS ALIMENTOS.*