Argueta Cruz Melannie Valeria

Universidad del Sureste

Lic. en Nutrición

2do. Cuatrimestre

L.N Patricia Luna Gutierrez

Tapachula, Chiapas a 15 de febrero del 2025

PROTEÍNAS

DEFINICIÓN

Las proteínas son biomoléculas que tienen funciones estructurales, de movimiento, catálisis, regulación, transporte, almacenamiento y defensa.

Aplicaciones de las proteínas en la industria alimentaria

- Se usan en bebidas, sopas, productos de horneado, entre otros.
- Son un agente espumante.
- Son un material adhesivo.

Aplicaciones de las proteínas en la industria alimentaria:

- Se usan en bebidas, sopas, productos de horneado, entre otros.
- Son un agente espumante.
- Son un material adhesivo.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS

- Gelificación: Se usa en pudines y postres.
- Espumación: Se usa en pan, pasteles, merengues y galletas.
- Emulsión: Se han investigado técnicas para mejorar su capacidad emulsificante.

- Emulsificación: Capacidad de estabilizar o formar emulsiones, es decir, la interfaz entre el agua y el aceite
- Espumación: Capacidad de estabilizar o formar espumas, es decir, la interfaz entre el agua y el aire
- Solubilidad: Capacidad de combinar las conexiones entre el agua y las proteínas

- Viscosidad: Capacidad de tener viscosidad
- Retención de agua: Capacidad de retener agua
- Gelificación: Capacidad de gelificar
- Coagulación: Capacidad de coagular