

# PROTEINAS Y LIPIDOS



Cuadro Conceptual  
Eduardo Lopez Del Carpio

Lic.En Nutrición  
Lic.Luna Gutierrez Patricia Del Rosario  
Tapachula Chiapas 15/02/2025

# Proteínas y lípidos

## Propiedades funcionales de las proteínas

Hidratación ,  
Solubilidad ,Viscosidad

Desnaturalización las  
proteínas

Es un cambio en su estructura que las hacen no funcionales dependiendo del calor excesivo, ácido , agitación molecular

## Obtención de proteínas

se pueden obtener de alimentos como la carne, los lácteos, las nueces y algunos granos. También se pueden obtener en laboratorios mediante ingeniería genética

Purificación de proteínas

es un proceso que separa una proteína específica de una mezcla compleja

## Globulinas y gluten

Las globulinas son proteínas del suero sanguíneo que no forman gluten, mientras que el gluten es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, la cebada y el centeno

Propiedades de los lípidos

son un grupo de compuestos orgánicos que tienen propiedades como ser insolubles en agua y solubles en disolventes orgánicos

## Metodos de control de lípidos

cambios en el estilo de vida y tomar medicamentos o procedimientos médicos

## BIBLIOGRAFÍA

### ESTRUCTURA Y PROPIEDADES DE LAS PROTEÍNAS

[https://www.uv.es/tunon/pdf\\_doc/proteinas\\_09.pdf](https://www.uv.es/tunon/pdf_doc/proteinas_09.pdf)

### ¿Qué son los lípidos?

<https://www.fmed.uba.ar/sites/default/files/2019-08/6%20LIPIDOS.pdf>