

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

¿Qué son los lípidos?

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