

Universidad Del Sureste

Campus Tapachula



Asignatura:

Química del alimento

Alumno:

Ozuna López Marvin Fernando

Cuatrimestre:

2ºA

Carrera:

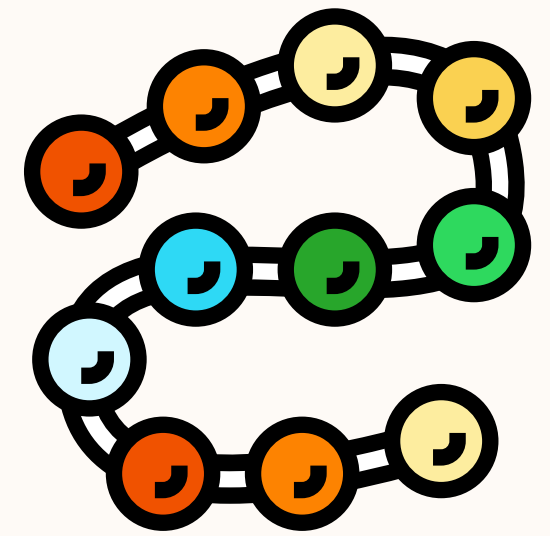
Licenciatura en Nutrición

LN:

Luna Gutierrez Patricia del Rosario

Tapachula Chiapas, México

PROTEINAS Y LIPIDOS



Biomoléculas que son fundamentales para el funcionamiento del cuerpo humano

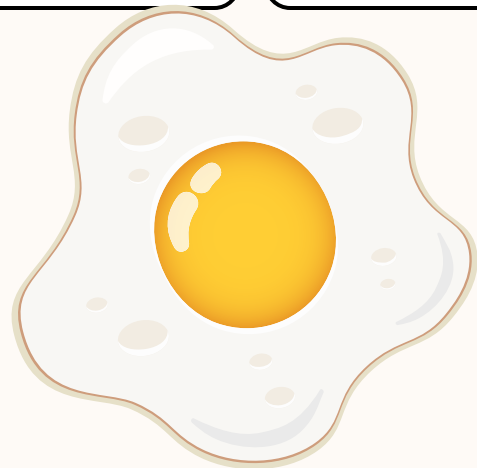
PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA PROTEINA

La humectabilidad, dispersabilidad, solubilidad, espumado, emulsificación y unión a sabores se relacionan con las propiedades de superficie de la proteína

DESNATURALIZACION DE PROTEINAS.

se habla de elevar la digestibilidad de las proteínas por cocción

Al hervir o freír un huevo, la clara de huevo se vuelve sólida y blanca. esto cambia su desnaturalización



OBTENCION DE PROTEINAS PURAS A PARTIR DE ALIMENTOS

Aminoácidos esenciales se suelen obtener al digerir el alimento: leucina, isoleucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valin
Aminoácidos NO esenciales el cuerpo lo produce: glicina, alanina, ácido aspártico, ácido glutámico, asparagina, glutamina, cisteína, prolina, tirosina y serina

PURIFICACION DE PROTEINAS

Globulina: grupo de proteína insoluble en agua, se encuentra en sangre, huevo, leche y anticuerpos
Gluten: proteína que se encuentra en los granos de trigo, cebada centeno



Amarantina: proteína funcional con gran potencial para distribuir propiedades funcionales en alimentos favorece (reducción de hipertensión o colesterol)

PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS LIPIDOS

- Principal fuente de energía
 - Aportan ácidos grasos esenciales
 - Absorben vitaminas liposolubles
- Los lípidos dan textura y sabor dándole un toque antojables

MODIFICACIONES Y METODOS DE CONTROL DE LIPIDOS

Hidrogenación: se transforman los aceites líquidos en semisólidos

Las características físicas y químicas de los lípidos hidrogenados dependen de las reacciones

