

Trabajos Prácticos N° 1

Repaso de química orgánica y biológica, conceptos utilices para química de los alimentos

1. Cómo se definen químicamente a las sustancias conocidas como glúcidos?
2. Elija una clasificación de glúcidos y haga el listado respectivo.
3. Cuantos monosacáridos importantes conoce? Haga una lista.
4. Nombre algunos disacáridos que recuerde y que son importantes para el ser humano.
- 5.Cuál es la diferencia entre almidón y celulosa? Y ¿qué tienen en común?
6. Qué funciones orgánicas encuentra en los glúcidos en general?
7. Glucogénesis - gluconeogenesis - glucólisis Que le sugieren estas tres palabras y cual seria su vinculación con los glúcidos que termina de estudiar
8. Observe las estructuras de ATP, ADP, AMP, AMP-cíclico, UTP, GTP, ¿tienen algún glúcido en sus moléculas? Cual?
9. Qué elementos químicos constituyen las moléculas de los lípidos?
10. Qué funciones químicas se pueden encontrar en las moléculas de los lípidos?
11. Cómo se clasifican a los lípidos?
12. Cuáles son las diferencias entre grasas, aceites y ceras?
13. Qué entiende por miscibilidad de los líquidos? fundamente y explique.
14. Los conceptos de miscibilidad y solubilidad son iguales? En qué se diferencian?
15. Qué es una emulsión? Cuales conoce?
16. Qué es un triglicérido? En que fluidos humanos los puede encontrar?
17. A qué compuestos químicos se los llama triglicéridos? Porqué?
18. A qué compuestos químicos se los llama acilgliceroles? dé ejemplos.
19. Que elementos químicos se encuentran en la composición elemental de las proteínas?. Mencione a cada uno de ellos. Cuales son los esenciales y por qué?.
20. Cuantas estructuras tienen las proteínas? Describa a cada una de ellas.
21. Qué tipo de uniones químicas o enlaces químicos se pueden encontrar en las proteínas, es decir entre los aminoácidos?
22. A que se conoce como aminoácidos esenciales? justifique