

5. Emulsiones – Mayonesa y salsas

Emulsificación

- [..\VIDEOS PRESENTACIONES\Emulsificación.mp4](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=if6hwG1Y4JE>

Combinación entre emulsificación y cristalización

- [..\VIDEOS PRESENTACIONES\Combinación entre emulsificación y cristalización.mp4](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=-6BBIKS2ZdU&feature=youtu.be>

Emulsiones estables e inestables: Salsas emulsionables

- [..\VIDEOS PRESENTACIONES\Salsas emulsionables.mp4](#)

Emulsificación en molino coloidal: Mayonesa

- [..\VIDEOS PRESENTACIONES\videoplayback.mp4](#)

Casos de estudio

1. ¿Las proteínas exhiben propiedades emulsificantes? Sí, no ¿Por qué?

2. ¿Los lípidos tienen capacidad emulsiva? Sí, no ¿Por qué?

3. ¿Los oligosacáridos y polisacáridos tienen la capacidad de formar emulsiones? Sí, no. ¿Cuál de los dos tipos de carbohidratos?. ¿Ambos? ¿Por qué?