

9. Desnaturalización de las proteínas

Desnaturalización de proteínas

https://www.youtube.com/watch?v=NtsD_zD5GOM

Desnaturalización de la albúmina de huevo

<https://www.youtube.com/watch?v=8k6D8ajTRlc>

Desnaturalización de la caseína

https://www.youtube.com/watch?v=ZvJz_UtU-GA

Casos de estudio

1. ¿La desnaturalización es catalogada como una propiedad funcional? Sí, no ¿Por qué?

2. ¿Si mis materias primas contienen carbohidratos en su mayoría, cómo las puedo manipular para evitar su desnaturalización, a medida que avanza su procesamiento?

3. Proporcione 3 ejemplos en los cuales la desnaturalización resulta ventajosa para la calidad del producto terminado.

4. Proporcione 3 ejemplos en los cuales la desnaturalización resulta desfavorable para la calidad del producto terminado.

¡GRACIAS!