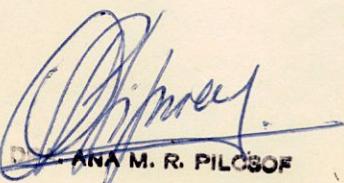




UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

PROGRAMA

- 1- DEPARTAMENTO de INDUSTRIAS.....
- 2- CARRERA de a) Licenciatura en Química.....orientación.....
b) Doctorado y/o Post-Grado en Química.....
c) Profesorado en.....
d) Cursos Técnicos en Meteorología.....
e) Cursos de Idiomas.....
- 3- 1er CUATRIMESTRE/2do. CUATRIMESTRE Año... 1994
- 4- No. DE CODIGO DE CARRERA... 01.....
- 5- MATERIA. Funcionalidad y tecnología de las proteínas de soja.....
No. DE CODIGO... a determinar.....
- 6- PUNTAJE PROPUESTO (en caso de tratarse de materias optativas para la Licenciatura o de Doctorado y/o Post-Grado)..... 3.....
- 7- PLAN DE ESTUDIO Año... 1987.....
- 8- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria u optativa)..... optativa.....
- 9- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral ú otra)..... otra.....
- 10- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas..... 4 (⁷ sesiones) hs d) Seminarios..... hs
b) Problemas..... hs e) Teórico-Problemas..... hs
c) Laboratorio..... 4 (³ sesiones) hs f) Teórico-práctico..... hs
g) Totales Horas... 8
- 11- CARGA HORARIA TOTAL..... 40
- 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS..... no posee
- 13- FORMA DE EVALUACION.... Examen final.....
- 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
- 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación) VER HOJA ADJUNTA


ANA M. R. PILOSOF


Dra. LIA N. GERSCHENSON
DIRECTORA ADJUNTA
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

APROBADO POR RESOLUCION CD 1273/94

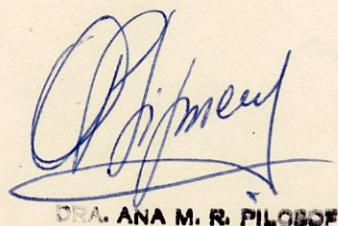
PROGRAMA ANALITICO

FUNCIONALIDAD Y TECNOLOGIA DE LAS PROTEINAS DE SOJA

- 1- Composición y Estructura de las Proteínas
- 2- Obtención de Derivados Proteicos
Harinas, concentrados, aislados y sus derivados.
Características físico-químicas y funcionalidades
- 3- Modificación de las Propiedades Funcionales
Modificaciones químicas y enzimáticas de proteínas para mejorar su funcionalidad.
Alteración de la solubilidad, tamaño, desnaturaleza, grupos hidrofóbicos y polares.
- 4- Relación entre Estructura y Funcionalidad
Aspectos moleculares de las proteínas. Características hidrodinámicas y las propiedades funcionales de viscosidad, espesado y texturización. Características de superficies y las propiedades de solubilidad espumado y emulsificación.
- 5- Aplicaciones de Derivados Proteicos de Soja
Ingredientes proteicos de soja disponibles comercialmente.
Aplicaciones funcionales corrientes y posibles de estos productos

BIBLIOGRAFIA

- New Protein Foods. Vol. 5 1985 - A.M. Altschul and H.L. Wilcke
Ed. Academic Press N.Y.
- Developments in Food Proteins. Vol 142. 1983. Ed. B.J. F. Huds.
Appl. Sci. Publ. NY.
- Food colloids and polymers. 1993. Ed. E. Dickenson and P. Walstra.
- Proceedings of the IV World Soybean Research Conference. 1989.
Ed. Pascole Argentina.



DRA. ANA M. R. PILOSOF



Dra. LIAN N. GERSCHENSON
DIRECTORA ADJUNTA
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS