



Nombre del alumno:

Yazmin Alejandra Guillén Sánchez

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Nombre del trabajo: ensayo

Materia: bromatología

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3 cuatrimestre

Grupo: Medicina veterinaria y zootecnista

Comitán de Domínguez. Chiapas a 04 de junio de 2020

INTRODUCCIÓN

Las proteínas están formadas por muchos bloques de construcción, conocidos como aminoácidos. El cuerpo necesita proteínas en la dieta para suministrar aminoácidos para el crecimiento y mantenimiento de nuestras células y tejidos. Nuestro requerimiento de proteínas en la dieta cambia a lo largo de la vida. (eufic, 2020,p.1)

Una proteína típica está compuesta de 300 o más aminoácidos y la secuencia y el número específicos de aminoácidos son únicos para cada proteína. Al igual que el alfabeto, las 'letras' de aminoácidos se pueden organizar de millones de maneras diferentes para crear 'palabras' y un 'lenguaje' de proteínas completo. Dependiendo del número y secuencia de aminoácidos, la proteína resultante se plegará en una forma específica. Esta forma es muy importante ya que determinará la función de la proteína (por ejemplo, músculo o enzima). Cada especie, incluidos los humanos, tiene sus propias proteínas características. (eufic, 2020,p.1)

Los aminoácidos se clasifican como esenciales o no esenciales. Como su nombre indica, el cuerpo no puede producir aminoácidos esenciales y, por lo tanto, debe provenir de nuestra dieta. Mientras que los aminoácidos no esenciales pueden ser producidos por el cuerpo y, por lo tanto, no es necesario que provengan de la dieta. (eufic, 2020,p.1)

Los cuerpos formados por miles de proteínas diferentes, cada una con una función específica. Forman los componentes estructurales de nuestras células y tejidos, así como muchas enzimas, hormonas y proteínas activas secretadas de las células inmunes(eufic, 2020,p.1)

Las proteínas son compuestos altamente polimerizados, que están formados por aminoácidos. También se unen a componentes no proteicos. Las proteínas se encuentran entre los nutrientes más importantes, junto con los lípidos y los carbohidratos. Además de su función energética (1 g de proteína proporciona 4,1 Kcal al organismo), dada su naturaleza nitrogenada, son necesarias para la síntesis de compuestos propios del organismo implicados en la estructura de las membranas junto con los lípidos, como glicoproteidos en funciones de lubricación y como nucleidos que posibilitan la síntesis de las proteínas propias del organismo, así como la formación de los cromosomas y la división celular. El contenido de aminoácidos esenciales determina el valor biológico, es decir, el mayor aprovechamiento fisiológico de una proteína por parte del organismo. Rige la ley del mínimo, esto es, si la oferta de aminoácidos esenciales es demasiado limitada, el conjunto del rendimiento de las reacciones de síntesis dependerá del aminoácido que esté presente en menor cantidad (aminoácido limitante). Los aminoácidos limitantes más importantes son la lisina (cereales y patatas) y la metionina (carne y leche). Las proteínas constituyen la fracción más importante de la ración. Son componentes fundamentales en los tejidos animales y requeridas para el mantenimiento de las funciones vitales como renovación de tejidos, reproducción, crecimiento y lactación.(departamento de producción animal,p.1,2020)

Esto fue una pequeña introducción sobre que es una proteína como está compuesta, la clasificación y la importancia de proteínas en los animales. Ahora hablaremos sobre los tipos de proteínas y las funciones que tienen en el cuerpo y de donde provienen.

DESARROLLO

La proteína cruda es una medida común en los alimentos proporcionados para los animales, y para su crianza en estas medidas se incluye nitrógeno de proteínas y al nitrógeno no proteico, la proteína cruda se diferencia de la proteína verdadera en la medición en donde se cuantifica el contenido real del nutriente y se excluye al nitrógeno no proteico, la proteína verdadera es una medida para cuantificar las proteínas presentes en la leche, a la proteína cruda se le resta la proteína digestible y da como resultado la proteína verdadera, la proteína degradable en el rumen, son proteínas microbianas sintetizadas a partir de una fracción de nitrógeno y de los glúcidos degradados en el rumen, lo que no puede degradarse, las proteínas ayudan a abastecer al organismo de proteína metabolizable.

Las fracciones de nitrógeno degradable sirven para estimular la digestión de los glúcidos, favorece el desarrollo de síntesis microbiana, y ayuda al funcionamiento del rumen. La proteína microbiana es ideal o abastece las necesidades de las vacas lecheras.

Proteína microbiana

Esto se refiere como la proteína metabolizable y se define como total de proteínas verdaderas que se usa por las vacas lecheras, este contiene dos componentes proteína verdadera microbiana digestible y proteína del alimento que fue degradada por el rumen. Esta proteína se genera a partir de generación de los microorganismos ruminales estos, lo sintetizan usando la fermentación.

Nitrógeno no proteico son los compuestos de nitrógeno y estos se pueden convertir en proteínas por algunos organismos, la mayoría de los organismos solo pueden recibir o conseguir los aminoácidos a través de la dieta, los compuestos de nitrógeno no proteico están compuestos por nitritos, amoníaco, nitratos y también la urea, biuret o ácido úrico, en la ganadería es importante ya que las bacterias que se encuentran en el rumen para poder convertir los alimentos con bajos niveles de proteínas.

Proteína metabolizable su sinónimo de esta proteína es la proteína absorbida y tiene en cuenta la degradación ruminal de la proteína, y separa las necesidades de los microorganismos del rumen y las necesidades del animal.

CONCLUSIÓN

En conclusión es importante saber que partes del alimento se pueden absorber y como se absorben y saber que es lo que se va a cuantificar y como poder obtenerlos.