



**Nombre de alumnos:** Guadalupe Aylin Gómez Pérez

**Nombre del profesor:** Beatriz López López

**Nombre del trabajo:** los aminoácidos

**Materia:** bioquímica

**Grado:** 1er cuatrimestre

**Grupo:** "A"

## INTRODUCCION

Los aminoácidos son las unidades elementales que se encuentran constituidas por moléculas que son denominadas proteínas estos son los que están compuestos por nitrogenados abundantes del organismo. Los alimentos que ingerimos nos proveen proteínas estas no son del todo absorbidas normalmente.

Como bien sabemos de los 20 aminoácidos proteicos conocidos 8 resultan indispensables (o esenciales) para nuestra vida y dos de ellos resultan semi-indispensables y los últimos 10 que son incorporados en la vida cotidiana a la alimentación de cada uno, hay que destacar que si falta solo uno de ellos no será posible sintetizar ningunas de las personas ningunas de las proteínas en la que se a requerido dicho aminoácidos.

## Aminoácidos

- ALANINA: interviene en el metabolismo de la glucosa
- ARGININA: Está implicada en la conservación del equilibrio de nitrógeno y de dióxido de carbono
- ASOPARIGINA: interviene únicamente en los procesos metabólicos
- ACIDO ASPARTICO: es muy importante para la desintoxicación del hígado
- CITRULINA: interviene específicamente en la eliminación del amoniaco
- CISTINA: al igual intervine ene la desintoxicación
- CISTEINA: implicada en la desintoxicación
- GLATAMIN: nutriente cerebral
- ORNITINA: Está especificado para la hormona de crecimiento
- PROLINA: Está involucrado en la producción de colágeno
- ISOLEUSINA: interviene en la reparación del tejido muscular
- LEUSINA: reparación del tejido muscular
- LISINA: incluye en crecimiento y la reparación del tejido
- METIONINA: Colabora en el síntesis de proteínas
- FENILANINA: producción de colágeno
- TRIPTOFANO: implicado en el crecimiento hormonal
- TREONINA: ayuda al hígado
- VALINA: estimula el crecimiento y reparación de los tejidos

## CONCLUSION

Debemos recordar que debido a la crítica de de relación entre los diversos aminoácidos y los aminoácidos limitantes presentes en cualquier alimento. Solo una proporción relativamente pequeña de aminoácidos de cada alimento pasa a formar parte de proteínas del organismo el resto se usa como fuente de energía.

El conjunto de los aminoácidos esenciales solo esta presente en las proteínas de origen animal en la mayoría de los vegetales siempre hay alguno que no este presente en cantidades suficientes.