



TEMA: UNIDAD IV QUÍMICA Y METABOLISMO DE
CARBOHIDRATOS Y LIPIDOS

MATERIA: Bioquímica I.

PROFESOR: MVZ. Sergio Chong Velázquez

ALUMNO(A): Paola Ruiz Vasquez.

1er. Cuatrimestre.

Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia.



FUNCIONES DE LAS VITAMINAS.

En este ensayo hablare acerca de las funciones que tiene las vitaminas, pero antes de hablar de eso mencionare algo que me pareció muy importante e interesante mencionarlo en este ensayo. El descubridor de las vitaminas fue el polaco Casimir Funk (1884-1976), su experiencia fue posible gracias a los estudios efectuados previamente por el médico Christian Eijkman (1855- 1930), que había investigado la importancia del cascabillo del arroz en la curación y prevención del beriberi, una enfermedad neurológica debida a carencias alimentarias y particularmente difundida en Asia. A raíz de estas investigaciones, Funk logró aislar a partir del arroz un principio activo al que le denominó TIAMINA. Es la T. primera vitamina que se logró aislar bautizándola con el nombre de vitamina B1.

El termino vitamina fue acuñado mediante la unión de las voces "vida" y "amina", el género químico de la sustancia. Ahora ¿Qué son las vitaminas? Bueno, las vitaminas son nutrientes el buen funcionamiento celular del organismo y, a diferencia de algunos minerales, actúan en dosis muy pequeñas. Como nuestro cuerpo no puede fabricarlas por sí mismo, lo nutritivo de los alimentos no se podría aprovechar ya que activan la oxidación de la comida, las operaciones metabólicas y facilitan la utilización y liberación de energía proporcionada a través de los alimentos.

De esta manera es fácil darse cuenta de la importancia que conlleva este esencial compuesto orgánico para el completo estado de vitalidad celular, lo que conllevaría a un estado de bienestar anatómico y fisiológico de la célula, de allí la necesidad permanente de que este compuesto siempre esté en la dieta o alimentación cotidiana. Existen 13 vitaminas de las cuales se dividen en dos: las hidrosolubles que son las que son solubles en agua, como la vitamina C y las del complejo B. B1, B2, B6; B12, NACINA, ÁCIDO FÓLICO, ÁCIDO PANTOTÉNICO Y BIOTINA) y por otro lado encontramos las vitaminas liposolubles, que son las que son solubles en grasas como los son las vitaminas A, D, E, K.

VITAMINAS LIPOSOLUBLES.

VITAMINA A

Función: ayuda al crecimiento y la visión.

VITAMINA D

Función: junto con la vitamina A, permite la absorción de Ca, es primordial para el crecimiento y la calcificación.

VITAMINA E

Función: facilita la circulación sanguínea, y estabiliza las hormonas femeninas, favoreciendo el embarazo y parto.

VITAMINA K

Función: actúa sobre la coagulación.

VITAMINAS HIDROSOLUBLES

VITAMINA B1 o TIAMINA

Función: liberar energía que contienen los hidratos de carbono.

VITAMINA B2 O RIBOFLAVINA

Función: catalizar la oxidación de grasas, proteínas e hidratos de carbono.

VITAMINA B3 NIACINA O ÁCIDO NICOTÍNICO

Función: convertir los alimentos en energía. Se le implica en la oxidación de los carbohidratos y ácidos grasos.

VITAMINA B6 O PIRIDOXINA

Función: metabolismo de / aminoácidos y formación de hemoglobina.

VITAMINA B9, M, ÁCIDO FOLICO O FOLACINA

Función: interviene en la síntesis de ADN en las células de tejidos nuevos, como es el caso de los fetos, también interviene en la formación de glóbulos rojos.