

UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA.

ASIGNATURA: BIOQUIMICA I

TEMA: PROTEINAS

ALUMNO: ALEJANDRO MORALES TAPIA.

PROFESOR: SEGIO CHONG VELAZQUEZ.

LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.

PRIMER CUATRIMESTRE.

¿QUE SON LAS PROTEINAS?

Las proteínas están formadas por muchos bloques de construcción que son mejor conocidos como aminoácidos. Son macro nutrientes que adquirimos a través de los alimentos y que cumplen funciones importantes para el buen funcionamiento del organismo.

AMINOÁCIDOS.

¿QUE SON LOS AMINOACIDOS?

Los aminoácidos **son las unidades básicas de las proteínas**. Existen 20 aminoácidos. De estos, nuestro organismo puede fabricar doce (son los aminoácidos no esenciales). Los ocho restantes (aminoácidos esenciales o indispensables) **los debemos adquirir** a través de la alimentación.

TIPOS DE AMINOACIDOS.

Aminoácidos no esenciales: alanina, asparagina, ácido aspártico, cisteína, glicina, ácido glutámico, hidroxilisina, hidroxiprolina, glutamina, prolina, serina, tirosina.

Aminoácidos esenciales: lisina, metionina, treonina, triptófano, valina, leucina, isoleucina y fenilalanina. Existe un noveno aminoácido, la histidina, indispensable en la etapa infantil ya que se ha visto que el organismo del niño **no es capaz de sintetizar la cantidad que necesita**.

Los aminoácidos esenciales se encuentran en diferentes proporciones en distintos alimentos, tanto de origen animal como vegetal. Para asegurar un aporte correcto de los ocho aminoácidos esenciales es necesario llevar **una dieta equilibrada**