

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Presenta:

Erick Villegas Martínez

Materia:

Bioquímica

Docente:

Guillermo del solar Villarreal

Tema:

Características de los aminoácidos

Introducción

De los cerca de 250 aminoácidos que existen, hay 20 aminoácidos, denominados proteínogénicos, que se consideran importantes y esenciales para el correcto funcionamiento del organismo. Y también podemos mencionar que el aminoácido es la unidad básica de las proteínas.

AMINOACIDOS

El **aminoácido** es la unidad fundamental que compone a las **proteínas**.

Los aminoácidos son **pequeñas moléculas orgánicas** que contienen al menos un grupo amino ($-NH_2$), de naturaleza básica, y un grupo carboxilo ($-COOH$) de carácter ácido, además de una cadena variable ($-R$) y un hidrógeno ($-H$).

Pese a los nombres en su clasificación, tanto los esenciales como los no esenciales tienen la misma importancia para el cuerpo, necesitando de un equilibrio entre las cantidades de ambos en nuestra dieta habitual. Esta cantidad igualmente varía en cada persona, siendo la edad o el desgaste físico y mental factores variables en este aspecto.

De los cerca de 250 aminoácidos que existen, hay 20 aminoácidos, denominados **proteínogénicos**, que se consideran importantes y esenciales para el correcto funcionamiento del organismo

CONDICIONALES

Son necesarios para paliar ciertas enfermedades o el estrés

arginina, glutamina, tirosina, glicina, ornitina, prolina y serina.

NO ESENCIALES

Son los aminoácidos que sí produce el cuerpo

alanina, asparagina, ácido aspártico y ácido glutámico

ESENCIALES

Son aquellos que no produce el cuerpo y por lo tanto han de adquirirse a través de alimentos

histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina.