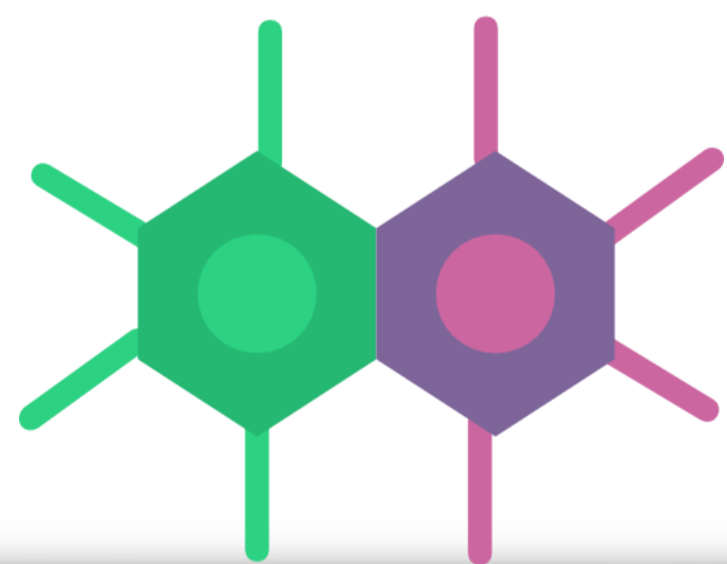


UNUDS



Mi Universidad

*Nombre del Alumno (a): Verónica del Carmen
Torres Sánchez.*



*1° cuatrimestre grupo "B"
semiescolarizado.*

Carrera: Lic. En enfermería.

Nombre del profesor: Ing. Beatriz López López.

Nombre de la materia: bioquímica.

*Nombre del tema: Aminoácidos
Súper nota
1° Parcial*

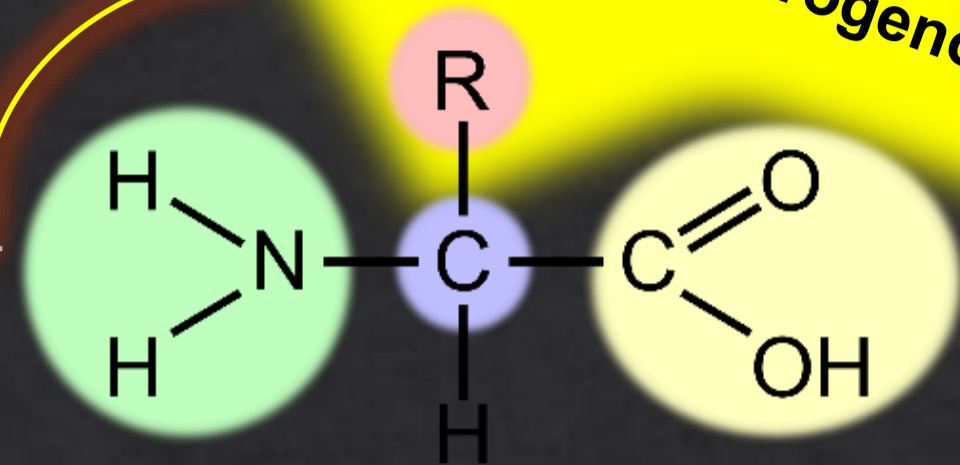


pichucalco, Chiapas. A 19 de noviembre de 2021.

son compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas, las cuales son indispensables para nuestro organismo



están formadas de carbono, oxígeno, hidrógeno y nitrógeno.



¿QUÉ SON LOS AMINOÁCIDOS?



ayudan a :

- descomponer los alimentos
- al crecimiento
- A reparar tejidos corporales
- Son fuente de energía
- permitir la contracción muscular o mantener el equilibrio de ácidos y bases en los organismos.

existen 250 aminoácidos

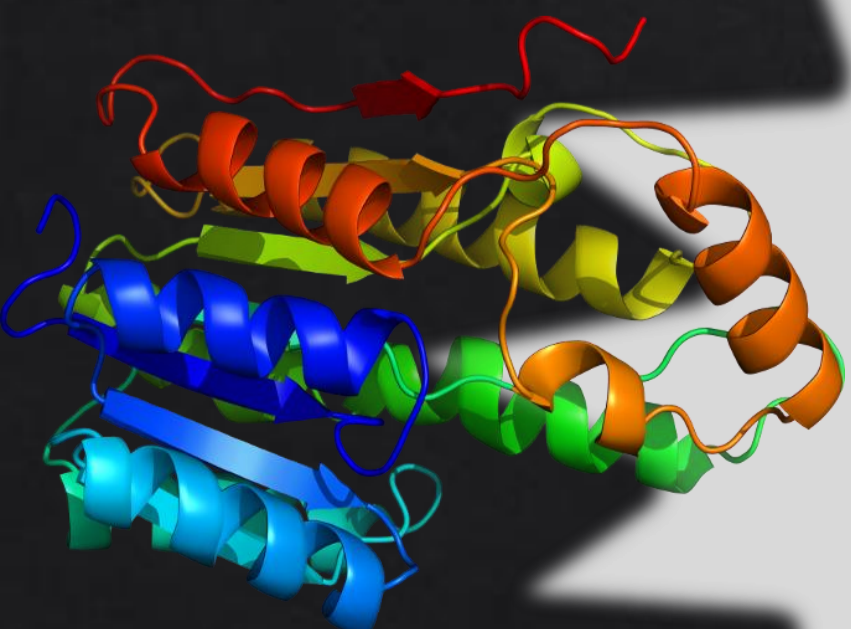


alimento con un alto contenido en proteínas como la leche, la carne o el pescado son indicados para una dieta con las cantidades suficientes en aminoácidos

Se dividen en :

Los 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

no esenciales son los aminoácidos que sí produce el cuerpo: alanina, asparagina, ácido aspártico y ácido glutámico.



BIBLIOGRAFIA.

- <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/aminoacidos.html>

