

Universidad del sureste.

Campus Tapachula.

FARMACOLOGÍA Y VETERINARIA II.

Alumno: Alejandro Morales Tapia.

Profesor: Francisco David Vázquez Morales.

Ácidos Grasos, Omegas 3, 6 y 9.

Medicina veterinaria y zootecnia.

Cuarto cuatrimestre.



¿Qué son los ácidos grasos?

Los ácidos grasos son los componentes básicos de la grasa del cuerpo y de los alimentos que comemos. Durante la digestión, el cuerpo descompone las grasas en ácidos grasos, que luego pueden ser absorbidos por el torrente sanguíneo.

Omega 3.

Los ácidos grasos omega-3 son un tipo de grasa poliinsaturada. Necesitamos estas grasas para fortalecer las neuronas y para otras funciones importantes. Estos ácidos ayudan a mantener el corazón sano y protegido contra un accidente cerebrovascular. También ayudan a mejorar la salud del corazón.

Ácidos Grasos
Omegas 3, 6 y 9.

Omega 6.

Los ácidos grasos omega-6 son un tipo de grasa poliinsaturada que se encuentra en los aceites vegetales, nueces y semillas. Son importantes para regular la producción de energía (parte del metabolismo), así como la salud ósea, de la piel y el cabello.

Omega 9.

es una grasa cuya estructura química tiene una doble vía, es decir, es monoinsaturada. Su función es determinante en la gestión que hace el organismo del colesterol, ya que favorece su regulación.