



*Nombre del Alumno: Axel Josafat morales Juárez*

*Nombre del tema: metabolismo de las proteínas de dieta*

*Parcial: III*

*Nombre de la Materia: Bioquímica I*

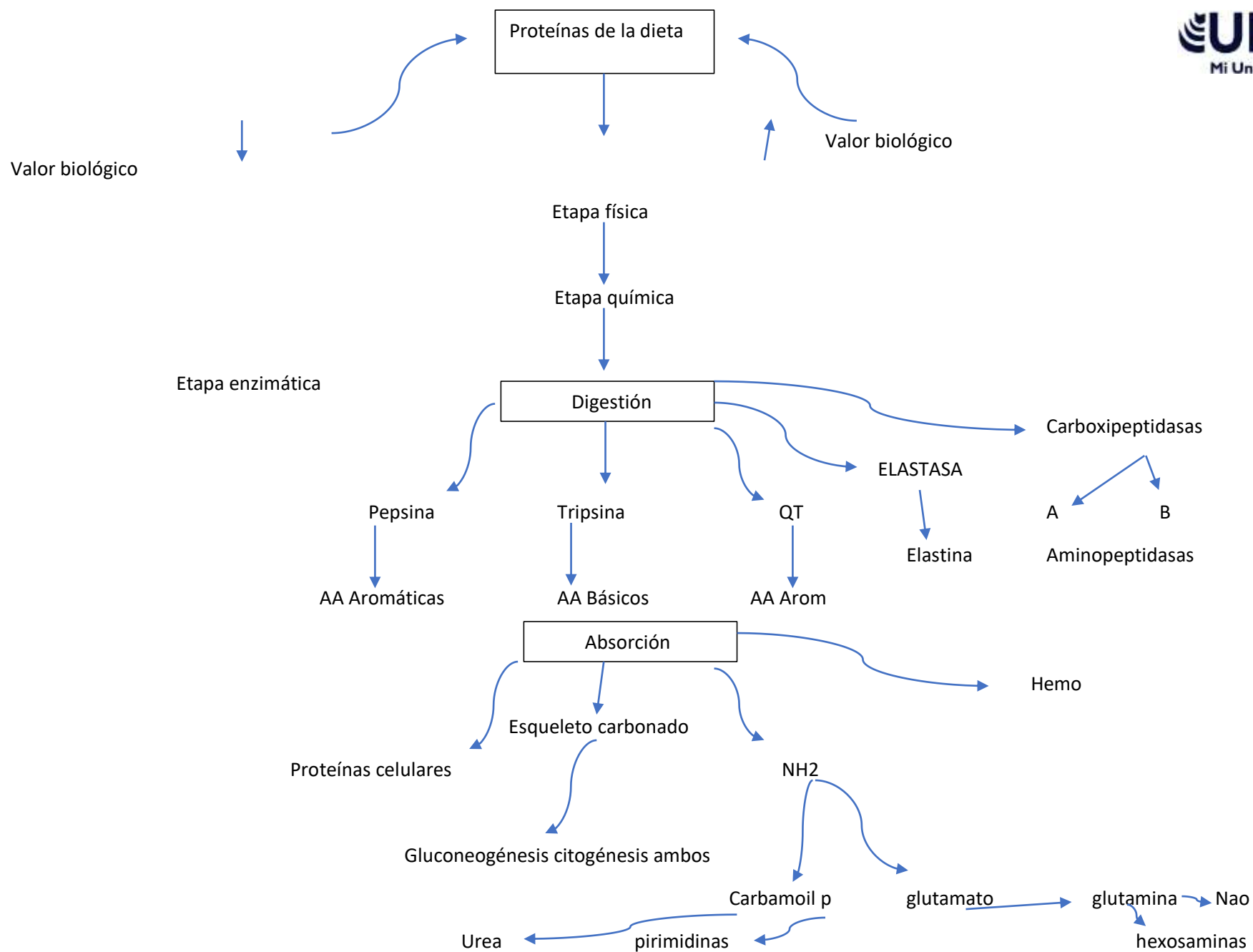
*Nombre del profesor: Venegas Castro María de los Ángeles*

*Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia*

*Cuatrimestre: IB*

## INTRODUCCIÓN;

El proceso que con lleva la adquisición de proteínas por parte del cuerpo de un ser vivo es muy grande y que es obligatorio analizar, debemos que comprender que este proceso se lleva a cabo gracias a una ruta metabólica, la cual a través de reacciones químicas consecutivas en donde una reacción da inicio a varias más y gracias a ellos las proteínas llegan a cumplir con su función en el organismo del ser vivo. Desde la selección de las proteínas para la dieta específica de la especie con la cual estamos tratando, hasta su paso por la digestión, etapa en la que los alimentos comienzas a soltar las proteínas para posteriormente llegar a la absorción de estos elementos, en cada una de esta suceden varias reacciones de suma importancia, las cuales se encuentran representadas en el siguiente esquema, el cual tiene en consideración las rutas catabólicas y anabólicas, estas cumpliendo su trabajo como creador de energía para la célula y convirtiendo las moléculas de bajo peso molecular respectivamente. Es de suma importancia comprender que la alimentación que nuestras especies animales llevan, es un factor que determinará su desarrollo, por eso la importancia de comprender dichas reacciones en el proceso metabólico, y sus dos rutas (catabólicos y anabólicos). A continuación se presenta el siguiente esquema para mayor comprensión del tema.



## CONCLUSIÓN

Las proteínas representan aproximadamente el 15% de el valor calórico de un persona grande, y estas en una dieta se pueden clasificar, uno con un alto valor biológico que son carne, lácteos y derivados y los de bajo valor biológico son las proteínas vegetales especialmente en las harinas. En las 3 etapas de digestión podemos observar la etapa física, química, enzimática, en donde en la primera etapa se lleva a cabo la masticación de los alimentos, permiten la degradación, también se solubilización de las proteínas con el agua de la saliva, después de eso llega a la segunda etapa en donde se encuentra con el jugo gástrico desde ahí activa la pepsina esta tiene afinidad sobre los aminoácidos aromáticos, después de esta activación podemos encontrar una serie de enzimas que son; tripsina, QT, Elastasa que también son EDOPTETIDASAS, pero la más importante es la tripsina que tiene participación por los aminoácidos básicos, y qt tiene participación por aminoácidos aromáticos y la elastasa actúa sobre la elastina, por ultimo tenemos una serie de enzimas sintetizadas por el páncreas, que son carboxipeptidasas y las aminopeptidasas que son verdaderas exopeptidasas, todos los productos de la digestión convergen a la absorción, desde ahí tiene diferentes caminos en donde algunos pueden ir hacia proteínas celulares, también tiene un esqueleto carbonado, que son utilizados para la formación de gluconeogénesis o citogénesis, también a un grupo amino que es muy amplio por cierto, que forma intermedio que es el carbonil p en donde pueden dirigirse a la síntesis de la urea o pirimidinas, y otros aminoácidos que son glutamato y glutamina que son dirigidas a las naos y hexosaminas. Para concluir observamos en el diagrama toda una ruta metabólica, en donde podemos adquirir conocimientos básicos de cómo se forman las energías.

(metabolismo de las proteínas , 2019)