



**VIERNES 04/03/2002**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS)**

**ALUMNA: FATIMA GUADALUPE LOPEZ**

**MORALES**

**LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y**

**ZOOTECNIA**

**DOCENTE: SERGIO CHONG VELAZQUEZ**

**MATERIA: BIOQUIMICA II**

**TEMA: ENSAYO**

## **INTRUCCION**

Los ácidos grasos volátiles (AGV) son sustancias que generalmente se forman en los intestinos cuando se digieren los alimentos. Por lo general, formados por una cadena de moléculas de carbono, pueden formarse como resultado de la oxidación y, a veces, se encuentran en vertederos y aguas subterráneas. Las cadenas moleculares también se denominan ácidos grasos de cadena corta. Las variedades comunes incluyen ácido acético, así como propionato y butirato. Estos compuestos son típicamente absorbidos por el revestimiento interno del intestino y pasan al torrente sanguíneo antes de pasar por el hígado. A menudo producidos en un proceso de extracción de energía, llamado fermentación, en el intestino, los ácidos grasos volátiles generalmente proporcionan gran parte de la fuerza de un organismo. Pueden pasar a través del revestimiento, o epitelio, del intestino, donde las estructuras llamadas papilas normalmente absorben nutrientes como electrolitos y ácido láctico. Los ácidos grasos pueden pasar a una red de vasos sanguíneos antes de ingresar a la vena porta que conduce al hígado. Típicamente eliminados del tracto intestinal de forma continua, los ácidos grasos volátiles deben regularse para que los líquidos no se vuelvan demasiado ácidos. Los ácidos grasos de cadena corta o ácidos grasos volátiles (AGV) son un subgrupo de ácidos grasos con cadenas carbonadas de menos de seis carbonos.

1 Su volatilidad se debe a la corta cadena carbonada que poseen, en contraste con los ácidos grasos de cadena larga, que son sólidos a temperatura ambiente. Los ácidos grasos de cadena corta son:

Ácido acético.

Ácido propiónico.

Ácido isobutírico (ácido 2-metilpropanoico).

Ácido butírico.

Ácido isovalérico (ácido 3-metilbutanoico).

Ácido valérico.

Ácido caproico.

Los ácidos grasos de cadena corta, al igual que los ácidos grasos de cadena mediana, son transportados directamente a la vena porta durante la digestión de las grasas, sin embargo, en el caso de los ácidos grasos de cadena larga son almacenados dentro de los quilomicrones y entran a los capilares linfáticos y llegan a la sangre por la vena subclavia.

Los ácidos grasos de cadena corta se producen cuando la fibra alimentaria soluble y el almidón resistente son fermentados por los microorganismos intestinales en el colon y también en los preestomagos de los rumiantes.

## CONTENIDO

El cuerpo normalmente usa esta sustancia para producir glucosa, que es una azúcar necesaria para la energía y diversos procesos biológicos. Otro de los ácidos grasos volátiles es el ácido butírico, que se metaboliza en el revestimiento intestinal en ácido beta-hidroxibutírico. Muchos tejidos del cuerpo a menudo usan este ácido para A menudo producidos en un proceso de extracción de energía, llamado fermentación, en el intestino, los ácidos grasos volátiles generalmente proporcionan gran parte de la fuerza de un organismo. Se pueden pasar a través del revestimiento, o epitelio, del intestino, donde las estructuras llamadas papilas normalmente absorben nutrientes como electrolitos y ácido láctico. Los ácidos grasos pueden pasar a una red de vasos sanguíneos antes de ingresar a la vena porta que conduce al hígado. Típicamente eliminados del tracto intestinal de forma continua, los ácidos grasos volátiles deben regularse para que los líquidos no se vuelvan demasiado ácidos. El ácido acético es un tipo de VFA que el cuerpo usa a menudo para generar energía y crear lípidos. El hígado no lo utiliza mucho, pero el órgano generalmente elimina el ácido propiónico de la sangre producir energía. Mientras que el ácido butírico cambia . Las cadenas moleculares también se denominan ácidos grasos de cadena corta. Las variedades comunes incluyen ácido acético así como propionato y butirato. Estos compuestos generalmente son absorbidos por el revestimiento interno del intestino y pasan al torrente sanguíneo antes de pasar por el hígado. . Las cadenas moleculares también se denominan ácidos grasos de cadena corta. Las variedades comunes incluyen ácido acético así como propionato y butirato. Estos compuestos generalmente son absorbidos por el revestimiento interno del intestino y pasan al torrente sanguíneo antes de pasar por el hígado.

## CONCLUSION

. Las cadenas moleculares también se denominan ácidos grasos de cadena corta. Las variedades comunes incluyen ácido acético así como propionato y butirato. Estos compuestos generalmente son absorbidos por el revestimiento interno del intestino y pasan al torrente sanguíneo antes de pasar por el hígado. Los ácidos grasos pueden pasar a una red de vasos sanguíneos antes de ingresar a la vena porta que conduce al hígado. Típicamente eliminados del tracto intestinal de forma continua, los ácidos grasos volátiles deben regularse para que los líquidos no se vuelvan demasiado ácidos. El ácido acético es un tipo de VFA que el cuerpo usa a menudo para generar energía y crear lípidos. El hígado no lo utiliza mucho, pero el órgano generalmente elimina el ácido propiónico de la sangre producir energía. Estos compuestos son típicamente absorbidos por el revestimiento interno del intestino y pasan al torrente sanguíneo antes de pasar por el hígado. A menudo producidos en un proceso de extracción de energía, llamado fermentación, en el intestino, los ácidos grasos volátiles generalmente proporcionan gran parte de la fuerza de un organismo. Pueden pasar a través del revestimiento, o epitelio, del intestino, donde las estructuras llamadas papilas normalmente absorben nutrientes como electrolitos y ácido láctico. Los ácidos grasos pueden pasar a una red de vasos