



**SUPER NOTA DE ESTEREOISOMEROS Y PROPIEDADES OPTICAS DE LOS
AMINOACIDOS**

CRUZ BAUTISTA ANTONIO

MEDICO. CHONG VELAZQUEZ SERGIO

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

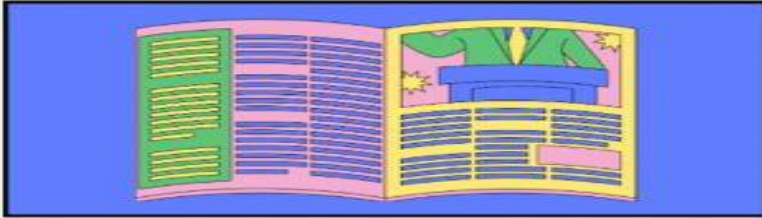
BIOQUIMICA 1

TAPACHULA, CHIAPAS

10 DE NOVIEMBRE DEL 2023

HABLEMOS SOBRE EL AMINOACIDO

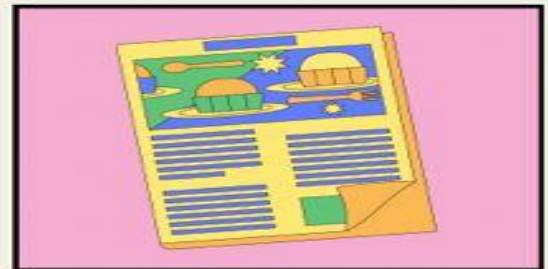
¿QUE SON LOS ESTEREOISOMEROS?



UN ESTEREOISÓMERO CONFIGURACIONAL ES UN ESTEREOISÓMERO DE UNA MOLÉCULA DE REFERENCIA QUE TIENE CONFIGURACIÓN OPUESTA EN UN ESTEREOCENTRO

PROPIEDADES

LOS AMINOÁCIDOS SON COMPUESTOS SÓLIDOS; INCOLOROS; CRISTALIZABLES; DE ELEVADO PUNTO DE FUSIÓN (HABITUALMENTE POR ENCIMA DE LOS 200 °C); SOLUBLES EN AGUA



DATO CURIOSO #1

LOS AMINOÁCIDOS NO NECESITAN DESCOMponERSE COMO LAS PROTEÍNAS.

DATO CURIOSO #2

EN GENERAL LOS AMINOÁCIDOS ESTÁN CONSTITUIDOS POR UN CARBONO ALFA

DATO CURIOSO #3

EL PRIMER AMINOÁCIDO FUE DESCUBIERTO A PRINCIPIOS DEL SIGLO XIX.

TIPOS:

EXISTEN CUATRO TIPOS, EN FUNCIÓN DE SU ESTRUCTURA QUÍMICA:

MONOSACÁRIDOS

DISACÁRIDOS

POLISACÁRIDOS

OLIGOSACÁRIDOS

AMINOACIDOS

LOS AMINOÁCIDOS ESENCIALES SON AQUELLOS QUE EL ORGANISMO NO ES CAPAZ DE SINTETIZAR POR SÍ MISMO, PERO QUE NECESITAMOS PARA QUE NUESTRO CUERPO FUNCIONE CORRECTAMENTE.

DÓNDE LOS PODEMOS CONSEGUIR? DE ALIMENTOS COMO HUEVO, TRIGO, LECHE, QUESO, CARNES ROJAS, LEGUMBRES, BRÓCOLI, ZANAHORIA, CALABACÍN...

¿COMO SE FORMAN?

SE FORMA A PARTIR DE LOS MONOSACÁRIDOS RESULTANTES DE LA DIGESTIÓN DEL ALMIDÓN ALIMENTARIO. EL ALMIDÓN DE ARROZ O DE LA YUCA SE DIVIDE EN LOS INTES TINOS PARA FORMAR MOLÉCULAS DE MONOSACÁRIDOS, QUE PASAN AL TORRENTE SANGUÍNEO.

