Aminoácidos

Nombre de la alumna: Lesli Monserrat Sánchez Coronado

Nombre de la materia: Bioquímica

Parcial: 3

Nombre del profe: Aldrin de Jesús Maldonado Velasco

Nombre de la licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Cuatrimestre: 1

Mapa conceptual

AMINOACIDOS

NO ESENCIALES

Son aquellos que el cuerpo puede producir, es necesario obtenerlos de los alimentos

Alanina: Es un aminoácido considerado como glucogénico, que interviene en el metabolismo de la glucosa y que forma piruvato a artir de su esqueleto carbonado.

Cisteína: Componente clave de las proteínas, ya que ayuda a formar estructuras tridimensionales y puentes disulfuro.

Glutamato: Es el principal importante como neurotransmisor excitatorio del sistema nervioso central.

Tirosina: Estimula la agudeza mental, potencia el rendimiento muscular, potencia el rendimiento mental, potencia el rendimiento cerebral.

Glutamina: Contenida en una gran variedad de alimentos, pero sucede que se pierden al cocinarlos, por lo que deben comerse crudos.

Glicina: Actúa como neurotransmisor inhibidor en el sistema nervioso central, actúa como un antiácido.

Serina: Es importante hidratante de la piel. ayuda a la producción de inmunoglobulinas y anticuerpos. Es importante para el crecimiento del músculo.

Prolina: Es un componente fundamental del colágeno y ayuda al buen funcionamiento de las articulaciones y los tendones

ESENCIALES

Son aquellos que el cuerpo no puede sintetizar por si mism, deben obtenerse de la dieta

Arginina: Ayuda al cuerpo a producir proteínas y es un componente natural de muchos alimentos ricos en proteína, como la carne, el pescado, los lácteos, los granos enteros.

Histidina: Esencial para el crecimiento y reparación de los tejidos, protege al organismo de los daños por radiación, reduce la presión arterial.

Isoleucina: Es un isómero de la leucina y se caracteriza por tener una cadena lateral no polar.

Fenilalanina: Se encuentra en la proteínas y que es necesario para el ser humano. El cuerpo la absorbe de los alimentos y la utiliza para metebolizar las proteínas.

Lisina: producción de proteínas en el cuerpo, que se utiliza para el crecimiento, la reparación de tejido y la regulación de diversos procesos corporales.

Leucina: Se altera durante el envejecimiento, lo que provoca un desequilibrio en producción de las proteínas musculares.

Valina: Se encuentra en altas concentraciones en el tejido muscular. Responsable de una enfermedad genética conocida como anemia falciforme.

Triptófano: Es un aminoácido aromático neutro, sintetiza la vitamina B3