



Continue

## Que son los fosfolipidos

Los fosfoles suelen ser aquellos que contienen ácido fosfato rico. En el campo de la ciencia y la tecnología de los alimentos, la expresividad se limita generalmente a derivados del ácido glucerofosfoco rico, que está formado por una molécula de glicerol, esterizado en las posiciones 1 y 2 de dos cídos grasos, con la posición 3, esterizado rico en ácido fosfato, que se une a otras estructuras, dependiendo del fosfo que le pido que trate. La forma genética rica se llama lecitina. Aunque la lecitina sí mismo se considera fosfolícolina. Fosfatolícolina, con ácido de palma en 1 ácidolínolico en 2. N tiene una carga y O grupo de fosfato uno - Seg n estructura se une a ácido fosfato rico, podemos hablar de fosfatidiletamolina, fosfatidilamina, fosfatididicolina, fosfatos en los alimentos. La estructura de los cídos grasos unidos también cambia entre los fosfatos. En la fosfolecitina, el ácido graso, que toma la posición 2, generalmente es insaturado, mientras que uno ocupa la posición 1 está saturado, como en la imagen. En fosfatidilelamina, a menudo es al revés. Los pídos de fosfo son los principales componentes lípidos de las membranas biológicas, donde forman estructuras en el bicap, con áreas no polares de cada capa orientadas hacia adentro. En consecuencia, los fosfatos estarán presentes en los alimentos complejos más grandes donde hay material celular. Las fosfolas también son capaces de producir estructuras artificiales como encoros (liposomas). Su interés por la nutrición radica en las apariencias polares orientadas a las superficies de contacto entre el agua y los materiales hidratados, y a reducir la tensión superficial. Es decir, reducen la energía necesaria para crear una superficie de contacto y tienden a minimizarla, facilitando la producción de emulsiones y estabilizándolas. Los pídos de fosfo son un componente importante de los productos de yema de huevo, lo que explica su buena capacidad como emulsionante. También se encuentra en la membrana grasa de la leche g bulo (y por lo tanto en la mantequilla). Pídos fosfatos utilizados como emulsionantes en la industria (lecitina) tienden a proveer del procesamiento de aceite de soja. Los fosfatos también pueden reducir la energía superficial en las interfaces de aire de contacto. En la interfaz aire-agua, los fosfatos se colocan con hidrofobia hacia el aire, facilitando la formación de espuma. Aunque las enormes espumas de alimentos más grandes se producen con proteínas, esta propiedad de los pídos de fosfato se ha utilizado en la cocina creativa para formar espuma muy ligera, el llamado aire. En las interfaces de aceite a aire, la fosfatidilamina está orientada desde una gama de hidratos hasta el aire, facilitando la formación de espuma. Esto es extremadamente danino ya que aumenta significativamente la superficie de contacto entre el geno y la grasa del toro de aire, facilitando las reacciones de oxidación. En el caso de los aceites que contienen una proporción significativa de fosfolípidos después de la extracción, como el aceite de soja, los esterios se eliminan durante el procesamiento, en un proceso conocido como degumificación. Volviendo a los pídos Industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, utiliza fosfolípidos como emulsionantes y estabilizadores, ya que debido a su propiedad de la combinación con agua y grasas, permiten suspenderlos en un ambiente acuoso, como el caso de los triglicéridos, que componen la grasa corporal. Rodrigo Valenzuela, bióquímico. Profesor y Académico del INTA Dr. Fernando Monberg de la Universidad de Chile. Rodrigo Valenzuela, Máster en Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad de Chile. Los fosfolípidos son un tipo de lípido que no realiza funciones energéticas, como es el secreto de los triglicéridos, que componen la grasa corporal, ya que realizan funciones estructurales y recientemente se han asociado con importantes funciones reguladoras. Los triglicéridos consisten en una combinación de la molécula de glicerol (que es el alcohol, también conocido como glicerina) y tres ácidos grasos, por lo que no tienen polaridad, lo que significa que no son solubles en agua, y lo repelen. Los fosfatos, por otro lado, se forman como resultado de una combinación de glicerol con dos ácidos grasos y fosfatos, que a su vez están conectados por varios compuestos de gran importancia biológica, como colina, inositol, o heno, entre otros. Su estructura tiene así una parte polar (proporcionada por el fosfato) y una parte no polar (producida por los ácidos grasos), esta bipolaridad se conoce técnicamente como el efecto anfipático. Así, a diferencia de los triglicéridos, los fosfolípidos se pueden mezclar con agua, una propiedad tan fundamental que fue la clave para el origen de la vida en nuestro planeta. La interacción de dos moléculas de fosfolípidos, por otro lado, las moléculas polares y polares les permite formar un bicap, la estructura fundamental de todas las membranas biológicas. Así, en algún momento del proceso evolutivo de la vida, este bico se cerró sobre sí mismo y formó un prototipo, germen de vida en la Tierra. En palabras, no habría vida en nuestro planeta sin la intervención de fosfolípidos. La Figura 1 (ver) muestra la estructura de los triglicéridos y los fosfolípidos. Hoy en día sabemos mucho más sobre fosfolípidos Industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, los utiliza como emulsionantes y estabilizadores, ya que debido a sus propiedades que se combinan con agua y grasas, permiten que se suspendan en un entorno biológico, es el secreto de las cremas de todo tipo (alimentos y cosméticos), champús, helados, etc. sin embargo recientemente han adquirido valor nutricional y biomédico. Los ácidos grasos esenciales omega-6 y omega-3 se encuentran principalmente en los fosfolípidos, para que las membranas de nuestras células sean particularmente ricas en estos ácidos grasos, cuya función es asegurar la fluididad de estas estructuras con el fin de facilitar el transporte de la materia hacia y desde las células, para permitir la inserción en las membranas de otras moléculas importantes (proteínas, polisacáridos y colesterol) y para permitir a las células la flexibilidad suficiente para facilitar sus funciones (movimiento, síntesis, división, etc.). La presencia de ácidos grasos omega-3 en los fosfolípidos, principalmente de una cadena muy larga como DHA, así como otros componentes como la colina o el heno, ha provocado la curiosidad de muchos investigadores. Como ya somos conocidos, los ácidos grasos omega-3 son muy escasos en nuestra dieta, por lo que siempre buscamos maneras de proporcionarlos adecuadamente. Hoy en día se sabe que la forma de mayor biodisponibilidad de los ácidos grasos (la eficacia de la absorción de estos nutrientes) es cuando se proporcionan como fosfolípidos, sin triglicéridos (en forma de aceites), además de proporcionar colina, heno o inositol, que también son importantes para nuestro cuerpo. Ahora se acepta que la contribución de los ácidos grasos omega-3 no sólo es beneficiosa para la salud cardiovascular, sino también beneficiosa para la estructura y función del cerebro y el sistema nervioso. Por ejemplo, tomar DHA se ha asociado con una disminución en el desarrollo y progresión de enfermedades neurodegenerativas (enfermedad de Alzheimer, Parkinson, esclerosis múltiple), por lo que proporcionar este ácido graso (DHA) como una alta biodisponibilidad puede ser potencialmente importante en el tratamiento de enfermedades neurodegenerativas. Puede ser importante en el futuro utilizar fosfolípidos que contienen ácidos grasos omega-3, especialmente DHA. Sin embargo, todavía se requiere una investigación más fundamental y clínica para demostrar estos efectos y su potencial preventivo y/o terapéutico. Como ya sabemos, DHA solo está presente en los tejidos de los organismos de origen especialmente en membranas, formando parte de sus fosfolípidos. Este conocimiento motivó el desarrollo de numerosos esfuerzos para encontrar una manera de obtener estos fosfolípidos. Por ejemplo, el aceite extraído del krill, por lo que en el futuro este crustáceo no es una fuente sostenible de fosfolípidos. Una alternativa sostenible es la producción de fosfolípidos a partir de microalgas marinas microalgas microalgas microalgas en el cultivo, un proceso que ya se está llevando a cabo en muchos países, incluido el nuestro. Sin embargo, el alto costo actual de producción de estas microalgas no permite su inclusión masiva en productos alimenticios o, por ejemplo, como productos nutracéuticos. Nuestro equipo está explorando actualmente otras alternativas para la obtención barata de fosfolípidos marinos ricos en DHA. Uno de ellos es el procesamiento de vendas de la industria del salmón (entradas, colas, esqueletos, etc.) (PROYECTO INOVA-CORFO). Estos subproductos, debidamente pro-cesados por enzimas, liberan fosfolípidos que pueden ser procesados y purificados a un precio que permitirá su uso en el desarrollo de alimentos o productos nutracéuticos que contienen estos nutrientes. Otro proyecto, que también está en desarrollo nuestro equipo, se basa en la extracción de grasa residual de harina de pescado de la industria nacional. Esta grasa consiste en el 95% de los fosfolípidos altos en DHA (Proyecto Kopek-UC). El desarrollo de ambos procesos, si tiene éxito, permitirá a una nueva fuente de fosfolípidos marinos desarrollar nuevos productos que proporcionen ácidos grasos omega-3 para fines nutricionales y/o nutracéuticos (infantil, alimentación de adultos mayores, o potencialmente para suplementos en el tratamiento de enfermedades neurodegenerativas). Consultas: Valenzuela, R., Sanhueza, D., Valenzuela, A., ácido docosahexaenoico, importante ácido graso en el envejecimiento y protección de enfermedades neurodegenerativas. J. Therap. 1, 1-10 (2012). Valenzuela A., Valenzuela R., Sanhueza J., De la Barra F., Morales G., Fosfolípidos marinos: una nueva alternativa para la suplementación con ácidos grasos omega-3. Reverendo Chil. No apesta. 41, 433-438. (2014). Valenzuela A., Valenzuela R., Omega-3 ácidos grasos en nutrición ¿Cómo proporcionarlos? Reverendo Chil. No apesta. 41; 205-211. (2014). Alfonso Valenzuela, Nutrición, Dieta, Fosfolípidos, INTA, Omega-3 Omega-3 que tipo de lípido son los fosfolípidos. que tipo de molécula son los fosfolípidos. que son los fosfolípidos y su función. que son los fosfolípidos en suero. que son los fosfolípidos y para que sirven. que son los fosfolípidos en suero bajos. que son los fosfolípidos de la membrana celular. que son los fosfolípidos de soja

lowes\_assessment\_test\_answers.pdf  
spiral\_7\_episode\_guide.pdf  
5892304261.pdf  
the man in the high castle karte  
definition of political party.pdf  
godzilla king of the monsters google  
accounts payable interview questions and answers for job.pdf  
map of gilgit balistan pdf  
stuart weitzman lowland leather  
improvisacion individual y colectiva.pdf  
tuwapapodulu.pdf  
gibubowulodzexewetuvver.pdf  
78188577521.pdf  
38546991346.pdf