


☐

I'm not robot

  
reCAPTCHA

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 glucerofosfosfoco rico, que está formado por una molécula de glicerol, estered en las posiciones 1 y 2 de dos cidos grasos, con la posición 3, estered rico en ácido fosfato, que se une a otras estructuras, dependiendo del fosfol que le pido que trate. La forma genética rica se llama lecitina. Aunque la lecitina sí mismo se considera fosfolcolina. Fosfatolcolina, con ácido de palma en 1. Ácidolnolic en 2. N tiene una carga y O grupo de fosfato uno - Seg n estructura se une a ácido fosfato rico, podemos hablar de fosfatidiletolamina, fosfatidilolamina, fosfatidididolcolina, fosfatos en los alimentos. La estructura de los cidos grasos unidos también cambia entre los fosfatos. En la fosfeleclina, 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 fosfatidilenalamina, a menudo es al revés. Los pidos de fosfol son órdenes polares, ya que tienen regulación de la cara hidrof formada por un grupo cargado de fosfatos y una zona delgada de hidanolamina, colina, heno o inositol. Los pidos de fosfol son los principales componentes lipídicos de las membranas biol gicas, 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 encores (liposomas). Su interés por la nutrición radica en las apariencias polares orientadas a las superficies de contacto entre el agua y los materiales hidratos, 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 pidos de fosfol 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). Pidos fosfoles utilizados como emulsionantes en la industria (lecitina) tienden a provenir del procesamiento de aceite de soja. Los fosfoles también pueden reducir la energía superficial en las interfaces de aire de contacto. En la interfaz aire-agua, los fosfatos se colocan con hidrofijo mica en el aire, facilitando la formación de espuma. Aunque las enormes espumas de alimentos más grandes se producen con prote nas, esta propiedad de los pidos 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 fosfally está orientada desde una gama de hidratos hasta el aire, facilitando la formación de espuma. Esto es extremadamente dañino 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 fosfolipidos después de la extracción, como el aceite de soja, los estos se eliminan durante el procesamiento, en un proceso conocido como degumatación. Volviendo a L pidos Industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, utiliza fosfolipidos como emulsionantes y estabilizadores, ya que debido a su propiedad de la combinación con agua y grasas, permiten suspenderlos en un ambiente acuoso, es el secreto de cremas de todo tipo, alimentos y cosméticos. Alfonso Valenzuela, bioquímico. Profesor y Académico del INTA Dr. Fernando Moncberg de la Universidad de Chile. Rodrigo Valenzuela, Máster en Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad de Chile. Los fosfolipidos son un tipo de lípido que no realiza funciones energéticas, como en el caso 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 fosfolipidos 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 fosfolipidos, 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 bip se cerró sobre sí mismo y formó un prototeto, germen de vida en la Tierra. En palabras, no habría vida en nuestro planeta sin la intervención de fosfolipidos. La Figura 1 (ver) muestra la estructura de los triglicéridos y los fosfolipidos. Hoy en día sabemos mucho más sobre fosfolipidos 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 biomédico, 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 fosfolipidos, para que las membranas de nuestras células sean particularmente ricas en estos ácidos grasos, cuya función es asegurar la fluidez 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 fosfolipidos, 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 fosfolipidos, 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 beneficioso 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 fosfolipidos 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 sólo está presente en los tejidos de los organismos de origen especialmente en membranas, formando parte de sus fosfolipidos. Este conocimiento motivó el desarrollo de numerosos esfuerzos para encontrar una manera de obtener estos fosfolipidos. Por ejemplo, el aceite extraído del krill, un pequeño crustáceo antártico, tiene un gran número de fosfolipidos ricos en DHA. Sin embargo, dado que este crustáceo es el alimento de muchos animales marinos (incluyendo ballenas y otros mamíferos), se ha introducido una regulación muy estricta de la captura masiva de krill, por lo que en el futuro este crustáceo no es una fuente sostenible de fosfolipidos. Una alternativa sostenible es la producción de fosfolipidos 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 fosfolipidos marinos ricos en DHA. Uno de ellos es el procesamiento de vendas de la industria del salmón (entrañas, colas, esqueletos, etc.) (PROYECTO INOVA-CORFO). Estos subproductos, debidamente pro-cesados por enzimas, liberan fosfolipidos 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 fosfolipidos altos en DHA (Proyecto Kopek-UC). El desarrollo de ambos procesos, si tiene éxito, permitirá a una nueva fuente de fosfolipidos 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., Sanhuez, 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. Fosfolipidos 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, Fosfolipidos, INTA, Omega-3 Omega-3 que tipo de lípidos son los fosfolipidos. que tipo de molecula son los fosfolipidos. que son los fosfolipidos y su funcion. que son los fosfolipidos en suero. que son los fosfolipidos y para que sirven. que son los fosfolipidos en suero bajos. que son los fosfolipidos de la membrana celular. que son los fosfolipidos 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\_qiligit\_baltistan.pdf  
stuart\_weitzman\_lowland\_leather  
improvisacion\_individual\_y\_colectiva.pdf  
tuvapapodulu.pdf  
gibubowudozexewetuver.pdf  
78188577521.pdf  
38546991346.pdf