

ÍNDICE

1. RESUMEN.....	5
2. INTRODUCCIÓN	6
3. OBJETIVOS	8
3.1. General	8
3.2. Específicos.....	8
4. METODOLOGÍA	9
5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	10
5.1 Estrés oxidativo	10
5.1.1 Radicales libres	10
5.1.2 Especies reactivas del oxígeno	12
5.2 Efectos nocivos de los radicales libres	13
5.2.1 Peroxidación lipídica	14
5.3 Antioxidantes.....	16
5.4 Antioxidantes naturales y sintéticos	17
5.4.1 Antioxidantes Naturales.....	17
5.4.1.1 Vitamina C	17
5.4.1.2 Vitamina E	18
5.4.2 Antioxidantes sintéticos.....	19
5.5 Aterosclerosis	20
5.5.1. Colesterol.....	22
5.5.2 Colesterol y aterosclerosis	22
5.6 Antioxidantes en alimentos y aterosclerosis.....	24
6. BIBLIOGRAFÍA.....	29

LISTA TABLAS Y FIGURAS

ESQUEMA N° 1: Reacción homolítica y heterolítica.....	12
FIGURA N° 1: Esquema de peroxidación lipídica.....	16
FIGURA N° 2: Estructura química de los antioxidantes sintéticos más comunes utilizados en los alimentos.....	20
FIGURA N° 3: Patogénesis de la aterosclerosis y lesión endotelial.....	24
TABLA N° 1: Recopilación de alimentos y sus propiedades antioxidantes.....	28