

**Capítulo:** Los Péptidos y proteínas con actividad biológica: Generalidades, actividades y uso de la nanoencapsulación para aumentar su biodisponibilidad

**Autores:** Figueroa-Hernández Claudia, Fabela-Morón Miriam Fabiola, Alonso Villegas Rodrigo, Rodríguez-Buenfil, Ingrid.

**Resumen:** En los últimos años, se ha puesto de manifiesto, la estrecha relación que existe entre la ingesta de algunos alimentos con el aumento y/o disminución de ciertas enfermedades. Es por ello, que existe un gran interés por los llamados “alimentos funcionales” entre los consumidores, el sector académico e industrial. 1 Un alimento funcional puede ser definido como un “alimento que tiene características similares a un alimento tradicional pero que aporta beneficios fisiológicos demostrados”. De acuerdo a su definición, estos alimentos pueden proveer beneficios en la salud cuando son consumidos como parte de la dieta normal, debido a que disminuyen el riesgo de padecer enfermedades crónicas y aportar los nutrimentos necesarios para la dieta diaria. Los alimentos tradicionales que contienen compuestos bioactivos de forma natural (fibra dietética, proteínas y péptidos con actividad biológica), alimentos suplementados con sustancias bioactivas (probióticos, antioxidantes, etc.) y alimentos adicionados con compuestos. Los péptidos y proteínas con actividad biológica: Generalidades, actividades y uso de la nanoencapsulación para aumentar su biodisponibilidad. Figueroa-Hernández et al.

**Fuentes:** Tecnologías de Nano/Microencapsulación de compuestos Bioactivos. Libro electrónico editado por CIATEJ ISBN 978-607-97548-3-9