



ANTOLOGIA

BIOQUÍMICA

LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

PRIMER CUATRIMESTRE

Marco Estratégico de Referencia

ANTECEDENTES HISTORICOS

Nuestra Universidad tiene sus antecedentes de formación en el año de 1979 con el inicio de actividades de la normal de educadoras “Edgar Robledo Santiago”, que en su momento marcó un nuevo rumbo para la educación de Comitán y del estado de Chiapas. Nuestra escuela fue fundada por el Profesor de Primaria Manuel Albores Salazar con la idea de traer Educación a Comitán, ya que esto representaba una forma de apoyar a muchas familias de la región para que siguieran estudiando.

En el año 1984 inicia actividades el CBTiS Moctezuma Ilhuicamina, que fue el primer bachillerato tecnológico particular del estado de Chiapas, manteniendo con esto la visión en grande de traer Educación a nuestro municipio, esta institución fue creada para que la gente que trabajaba por la mañana tuviera la opción de estudiar por la tarde.

La Maestra Martha Ruth Alcázar Mellanes es la madre de los tres integrantes de la familia Albores Alcázar que se fueron integrando poco a poco a la escuela formada por su padre, el Profesor Manuel Albores Salazar; Víctor Manuel Albores Alcázar en septiembre de 1996 como chofer de transporte escolar, Karla Fabiola Albores Alcázar se integró como Profesora en 1998, Martha Patricia Albores Alcázar en el departamento de finanzas en 1999.

En el año 2002, Víctor Manuel Albores Alcázar formó el Grupo Educativo Albores Alcázar S.C. para darle un nuevo rumbo y sentido empresarial al negocio familiar y en el año 2004 funda la Universidad Del Sureste.

La formación de nuestra Universidad se da principalmente porque en Comitán y en toda la región no existía una verdadera oferta Educativa, por lo que se veía urgente la creación de una institución de Educación superior, pero que estuviera a la altura de las exigencias

de los jóvenes que tenían intención de seguir estudiando o de los profesionistas para seguir preparándose a través de estudios de posgrado.

Nuestra Universidad inició sus actividades el 18 de agosto del 2004 en las instalaciones de la 4ª avenida oriente sur no. 24, con la licenciatura en Puericultura, contando con dos grupos de cuarenta alumnos cada uno. En el año 2005 nos trasladamos a nuestras propias instalaciones en la carretera Comitán – Tzimol km. 57 donde actualmente se encuentra el campus Comitán y el Corporativo UDS, este último, es el encargado de estandarizar y controlar todos los procesos operativos y Educativos de los diferentes Campus, Sedes y Centros de Enlace Educativo, así como de crear los diferentes planes estratégicos de expansión de la marca a nivel nacional e internacional.

Nuestra Universidad inició sus actividades el 18 de agosto del 2004 en las instalaciones de la 4ª avenida oriente sur no. 24, con la licenciatura en Puericultura, contando con dos grupos de cuarenta alumnos cada uno. En el año 2005 nos trasladamos a nuestras propias instalaciones en la carretera Comitán – Tzimol km. 57 donde actualmente se encuentra el campus Comitán y el corporativo UDS, este último, es el encargado de estandarizar y controlar todos los procesos operativos y educativos de los diferentes campus, así como de crear los diferentes planes estratégicos de expansión de la marca.

MISIÓN

Satisfacer la necesidad de Educación que promueva el espíritu emprendedor, aplicando altos estándares de calidad Académica, que propicien el desarrollo de nuestros alumnos, Profesores, colaboradores y la sociedad, a través de la incorporación de tecnologías en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

VISIÓN

Ser la mejor oferta académica en cada región de influencia, y a través de nuestra Plataforma Virtual tener una cobertura Global, con un crecimiento sostenible y las ofertas académicas innovadoras con pertinencia para la sociedad.

VALORES

- Disciplina
- Honestidad
- Equidad
- Libertad

ESCUDO



El escudo de la UDS está constituido por tres líneas curvas que nacen de izquierda a derecha formando los escalones al éxito. En la parte superior está situado un cuadro motivo de la abstracción de la forma de un libro abierto.

ESLOGAN

“Mi Universidad”

ALBORES



Es nuestra mascota, un Jaguar. Su piel es negra y se distingue por ser líder, trabaja en equipo y obtiene lo que desea. El ímpetu, extremo valor y fortaleza son los rasgos que distinguen.

BIOQUÍMICA

Objetivo de la materia:

El alumno identificará las principales biomoléculas que forman parte de las células, describirá las estructuras químicas de proteínas y carbohidratos y describirá las propiedades más relevantes para su función. Así mismo, integrará las relaciones existentes entre las biomoléculas y los fenómenos biológicos en los que participan (procesos metabólicos).

INDICE

UNIDAD I	10
INTRODUCCIÓN A LAS BIOMÓLECULAS Y AL METABOLISMO	10
1.1 Concepto de bioquímica.	17
1.1.1 Historia de la bioquímica.	18
1.1.2 Fundamento del estudio de la bioquímica en enfermería.	22
1.2 La célula cómo objeto de estudio de la bioquímica	23
1.2.2 Tipos de células	25
1.2.3 Diferenciación anatómica de las células	27
1.3 Composición química de las estructuras vivas:	29
1.3.1 Principales bioelementos y biomoléculas que intervienen en los procesos metabólicos.	36
1.3.2 El agua, estructura molecular, propiedades fisicoquímicas	39
UNIDAD II	41
Carbohidratos	41
2.1 Definición	41
2.1.1 Clasificación de los carbohidratos	42
2.2 Estructura de los monosacáridos.	45
2.3 Propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos.	47
2.4 Estructura molecular de los disacáridos	48
2.5 Propiedades químicas y biológicas de los disacáridos.	49
2.6 Estructura molecular de los polisacáridos	49
2.7 Propiedades químicas y biológicas de los polisacáridos.	50
2.8 Digestión de los carbohidratos	51
UNIDAD III	54
Lípidos	54

3.1 Concepto de lípido	55
3.3 Propiedades	61
3.4 Lípidos de uso biológico.....	62
3.5 Metabolismo de los lípidos	68
UNIDAD IV	71
Proteínas	71
4.1 Definición de proteínas, clasificación y estructura química	71
4.2 Estructura y clasificación de los aminoácidos.	72
4.3 Estereoisómeros y propiedades ópticas de los aminoácidos.....	78
4.4 Propiedades químicas de los aminoácidos	81
4.5 Concepto de enzima	82
4.5.1 Propiedades de las enzimas	87
4.5.2 Clasificación de las enzimas.....	87
4.6 Metabolismo de las proteínas.....	88
Fuentes de Consulta:	89
Videos de apoyo:.....	90

UNIDAD I

INTRODUCCIÓN A LAS BIOMÓLECULAS Y AL METABOLISMO

I.I. Introducción I.I.I. Bioquímica, definición y su objeto La Bioquímica constituye una disciplina que junto con la Química Orgánica que permiten o facilitan sentar las bases para la comprensión de los fenómenos que ocurren en los microorganismos y su papel en los procesos bioquímicos. La Bioquímica es una de las disciplinas que mayor desarrollo ha alcanzado en el siglo XX. La labor de los bioquímicos en técnicas tan importantes como la nutrición, el control de enfermedades y la protección de cosechas, ha proporcionado aportes importantes en la tarea de alimentar a la población mundial, Además, el elevado desarrollo científico alcanzado por la bioquímica en los últimos años ha contribuido a aumentar los conocimientos acerca de las bases químicas de la vida. El prefijo bio procede de bios, término griego que significa “vida”. Su objetivo principal es el conocimiento de la estructura y comportamiento de las moléculas biológicas, que son compuestos de carbono que forman las diversas partes de la célula y llevan a cabo las reacciones químicas que le permiten crecer, alimentarse, reproducirse y usar y almacenar energía. La sustancia compleja denominada protoplasma representa la materia viva, y desde el punto de vista de su composición química, no es posible distinguir sus diferencias con la materia inanimada. Sin embargo, en el protoplasma ocurren reacciones químicas que tienen como finalidad modificar sustancias que llegan a él como resultado de su intercambio constante con el exterior. En virtud de este intercambio y de las transformaciones, el protoplasma manifiesta la actividad vital que caracteriza a los organismos vivos y los diferencia de la materia inanimada. Como bien expresa el materialismo dialéctico, la vida es de naturaleza material, es una forma especial del movimiento de la materia y se origina y se destruye siguiendo determinadas leyes. No es, sin embargo, una propiedad inherente a toda la materia en general; carecen de ella los objetos del mundo inorgánico. La materia, en su constante movimiento, asciende a peldaños superiores que determinan formas de movimiento cada vez más complejas, por lo tanto, la vida constituye una forma superior de movimiento de la materia, un

determinado nivel de su desarrollo histórico caracterizado por el surgimiento de esa nueva cualidad.

. Partes de la bioquímica Para penetrar en la esencia de los procesos vitales (fenómenos bioquímicos), es condición necesaria el conocimiento de la composición química de los organismos y de las características químicas de las sustancias que los constituyen. Del estudio de las diversas sustancias que componen la materia viva, se ocupa una parte de la bioquímica que recibe el nombre de bioquímica estática. Este estudio también es objetivo de la química de los productos naturales. Pero la tarea más específica de la bioquímica consiste en investigar las transformaciones que ocurren en las sustancias, desde el momento de su entrada en el organismo hasta su devolución al exterior como productos finales innecesarios. Por otra parte la bioquímica dinámica es el conjunto de todas estas transformaciones, de complicadas cadenas de reacciones de síntesis y de degradación que es el metabolismo, que representa el objeto de estudio del aspecto más importante de la bioquímica: Todas las reacciones bioquímicas son aceleradas catalíticamente por sustancias de naturaleza protéica. Los biocatalizadores (Enzimas) son indispensables para la vida, se encuentran presentes en todas las células y actúan en cantidades mínimas. Son sustancias específicas y es característico de ellos actuar bajo condiciones fisiológicas específicas de temperatura, presión, acidez y otros factores presentes en los organismos vivos. Puede decirse que el estudio del metabolismo es una ampliación del estudio de las enzimas y que es fundamental conocer sus mecanismos de reacción para la plena comprensión de los procesos vitales. El análisis de la naturaleza química de los enzimas y el mecanismo de su actividad es el objeto de estudio de una parte importante de la bioquímica dinámica denominada enzimología. El desarrollo de la enzimología está íntimamente relacionado con los progresos de la química de las proteínas y de la química-física. Si se mezclan en forma arbitraria todos los componentes de la materia viva: proteínas, carbohidratos, ácidos nucleicos, lípidos, etc., más otras sustancias también indispensables a la materia viva como son los ácidos inorgánicos, el agua y las sales minerales, no se obtendría materia viva, toda vez que en esta mezcla se producirían reacciones químicas desordenadas y violentas que llegarían a detenerse. Esto indica que la vida está caracterizada no sólo por una composición química definida, sino también por una estructura igualmente determinada.

Composición química de los organismos bióticos 1.3.1. La célula El descubrimiento de la célula es una consecuencia directa del desarrollo de las lentes de aumento por Robert Hooke (1665), quien observó la estructura del corcho mediante estas lentes. Grew y Malpighi repitieron estas observaciones en animales vivos donde reconocieron ciertas cavidades en la pared celular. Fue Leeuwenhoek (1674) quien con sus investigaciones reconoció la existencia de células aisladas, así como cierto nivel de organización en estas, especialmente el núcleo de ciertos eritrocitos. Sin embargo, estas investigaciones permanecieron estacionarias por más de 100 años hasta que Schwann (1839) y Schleiden (1838) plantearon la teoría celular, la cual representa la importante generalización de que todos los seres vivos están compuestos por células y productos celulares. Como consecuencia de esta teoría, quedó establecido que cada célula se forma por división de otra: más tarde el progreso de la bioquímica demostró que existen semejanzas fundamentales en la composición química y actividades metabólicas de cada célula, reconociéndose además que el funcionamiento de un organismo como una unidad es el resultado de las actividades e interacciones de todas las células que lo constituyen. La célula representa, por tanto, la unidad funcional y estructurada de todo ser vivo, definiéndose como un sistema abierto isotérmico que se ensambla, ajusta y perpetúa por sí misma. El sistema está constituido por reacciones orgánicas consecutivas y ligadas, promovidas por catalizadores producidos por la propia célula. La célula representa la forma avanzada del desarrollo de la materia en el universo. Componentes químicos de la célula

Componentes inorgánicos AGUA Representa el componente más abundante en la célula. Una parte del agua se encuentra libre (aproximadamente 95 % del total) el resto, en forma combinada. El agua libre no se encuentra asociada a ningún componente celular y representa el medio líquido de transporte en la célula. El agua combinada aparece solo unida a las proteínas mediante puentes de hidrógeno y muy particularmente se une a los grupos positivos y negativos de los aminoácidos (actúa como un dipolo), orientándose según las cargas de estos en una proporción aproximada de 2 a 6 moléculas de agua por cada grupo amino. La distribución de agua en los organismos varía con la edad, naturaleza de la célula y actividad metabólica en los vegetales influyen grandemente el medio y la especie vegetal. En la célula, las funciones del agua se derivan, en esencia, de sus propiedades fisicoquímicas, entre ellas: su calor específico, calores latentes de

vaporización y fusión, constante dieléctrica, poder disolvente. Entre sus funciones más notables pueden citarse: 1. Es un componente estructural celular: en las membranas representa 30-40 %: en mitocondrias y cloroplastos no menos de 60 %. 2. Interviene en el mantenimiento y forma estructural de la célula. 3. Representa el medio dispersante del contenido protoplasmático: es el disolvente por excelencia de los componentes solubles. 4. Contribuye al transporte de metabolitos residuales y al movimiento y distribución de sales e iones minerales dentro de la célula. 5. Participa activamente en reacciones metabólicas, por ejemplo, en las reacciones de hidrólisis provoca el desdoblamiento de componentes complejos en otros más sencillos: en la fotosíntesis aporta los electrones necesarios para que se realice el proceso, y en la cadena respiratoria también cede electrones para que se produzca la reducción del oxígeno. 6. Es un factor importante en el rendimiento celular, pues forma parte de estructuras celulares, y además, la masa protoplasmática celular presenta el mayor porcentaje de agua con respecto al resto de los componentes celulares: por esta razón las células, para llegar a su estado adulto, deben incorporar agua a su interior a medida que se desarrollan, para adquirir su volumen final. Es preciso destacar que alcanzar su volumen final no implica que la célula deje de incorporar agua: este proceso continúa, pero regulándose la plasmolisis por la concentración salina interior. 7. Presenta acción termorreguladora, ya que permite la regulación de la temperatura en el interior de la célula.

SALES E IONES MINERALES La presencia y cantidad de iones minerales es muy variable en los diferentes tipos de células por ejemplo Fe, Cu, Mn y Zn se encuentran en muy pequeñas cantidades (microelementos), mientras que otros como Cl, Na, K, P y Mg son necesarios en mayor proporción (macroelementos) iones minerales en los diferentes tipos de células tienen una importancia relativa: el magnesio por ejemplo, tiene gran importancia en las células de los vegetales fotosintetizadores, sin embargo, en las células animales es menos importante, aunque tiene función destacada en la activación enzimática. Funciones. Las funciones de las sales e iones minerales más importantes son las siguientes: 1. Contribuyen al equilibrio ácido-base, CO_3^{2-} PO_4^{3-} . 2. Contribuyen a mantener la presión osmótica celular. 3. Tienen participación en la biocatálisis actuando como activadores enzimáticos, como grupos prostéticos de enzimas, etcétera. 4. Presentan función estructural; forman parte de tejidos y líquidos

celulares, por ejemplo, el Ca participa en la estructura del tejido óseo, el Fe en la hemoglobina de la sangre y el Mg en la clorofila. 5. Participan en los mecanismos de transporte de energía. 6. Participan en los procesos de transporte activo a través de las membranas. Componentes orgánicos Como componentes orgánicos más importantes y abundantes en las células se encuentran las proteínas, los lípidos, los carbohidratos y los ácidos nucleicos. También, menos abundantes, pero no por ello menos importantes, están las hormonas y las vitaminas. **PROTEÍNAS** Representan las moléculas orgánicas más abundantes en el interior de la célula, pues constituyen alrededor del 50 % o más, de su peso seco. Son fundamentales en todos los aspectos de la estructura celular y de sus funciones, puesto que constituyen los instrumentos moleculares mediante los cuales se expresa la información genética. Las proteínas son macromoléculas de elevado peso molecular, pero al efectuarse la hidrólisis ácida de estas, se obtienen una serie de compuestos orgánicos sencillos de bajo peso molecular: los α -aminoácidos, los cuales difieren entre sí en la estructura de sus grupos R o cadenas laterales. Por lo común, solamente se encuentran veinte aminoácidos diferentes, de los 170 conocidos, como sillares estructurales de las proteínas presentes en los organismos superiores. En las moléculas proteicas, los aminoácidos se unen entre sí mediante enlaces peptídicos. Tomando como base su composición, las proteínas se dividen en dos clases principales: proteínas simples y proteínas conjugadas.

Proteínas simples. Son proteínas que por hidrólisis producen solamente aminoácidos sin ningún otro componente principal orgánico o inorgánico. Habitualmente contienen: Carbono 50% Hidrógeno 7% Oxígeno 23% Nitrógeno 16% Azufre 0-3%

Proteínas conjugadas. Son proteínas que por hidrólisis no sólo producen aminoácidos, sino también otros componentes orgánicos e inorgánicos. A la porción no aminoácida de una proteína conjugada se le denomina grupo prostético y de acuerdo con la naturaleza química del grupo prostético pueden ser: Nucleoproteínas ácidos nucleicos Lipoproteínas lípidos Glucoproteínas glúcidos Metaloproteínas metales: Fe. Cu. Etcétera. Funciones. Entre las funciones más destacadas de las proteínas pueden citarse: 1. Tienen función estructural (proteínas en membranas etc.). 2. Funcionan como biocatalizadores (enzimas). 3. Constituyen reserva de materiales nutritivos (proteínas) Actúan como vehículo de

transporte (hemoglobina, seroalbúmina). 4. Presentan función protectora o inmunológica (globulinas). 5. Presentan función reguladora (hormonas). **ÁCIDOS NUCLEICOS** Representan estructuras moleculares de gran importancia en las células, por cuanto participan directamente en la transmisión y codificación de la información genética. La hidrólisis de los ácidos nucleicos muestra que en la composición de estos se encuentran: 1. Azúcares del tipo de las pentosas: ribosa y desoxirribosa. 2. Bases orgánicas heterocíclicas: púricas y pirimidínicas. 3. Ácido fosfórico. La unión a través de un enlace N-glicosídico de la base nitrogenada heterocíclica con la pentosa conforma la estructura denominada nucleósido. Denominándosele nucleótido a la estructura del nucleósido que presente esterificación en la posición 2' o 3' de la pentosa por el ácido fosfórico. La unión de los diferentes nucleótidos a través de enlaces esterfosfóricos 3', 5' entre las pentosas de los nucleótidos, conforma los ácidos nucleicos, los cuales resultan ser, por tanto, polímeros de nucleótidos. La célula presenta dos clases de ácidos nucleicos: El ácido desoxiribonucleico (ADN) y el ácido ribonucleico (ARN).

Funciones. Estos polímeros tienen como función la síntesis de las proteínas. El ADN se localiza en el núcleo celular fundamentalmente y posee la codificación genética de la célula. Actúa como herramienta molecular mediante la cual se expresa la información genética. El ARN es sintetizado en el núcleo por el ADN, se localiza fundamentalmente en el citoplasma celular y participa en la biosíntesis de proteínas en los ribosomas. Se conocen tres tipos de ARN: el ARN mensajero, el ARN de transferencia y el ARN ribosomal, cada uno de los cuales tiene su característica y función específica en el mecanismo de la biosíntesis proteica. Se ha determinado recientemente la presencia de ácidos nucleicos del tipo ARN y del tipo ADN en orgánulos celulares como mitocondrias y cloroplastos, lo que hace suponer una cierta independencia en los procesos de reproducción de estos orgánulos. **CARBOHIDRATOS** Los carbohidratos representan otro de los componentes orgánicos de gran abundancia e importancia celular. Su estructura química indica que estas sustancias son polihidroxialdehidos y polihidroxicetonas cuya fórmula general es $(CH_2O)_n$. Se clasifican, de acuerdo con el número de unidades monoméricas de que estén constituidos, en monosacáridos o azúcares simples, oligosacáridos y polisacáridos. Entre los monosacáridos el más abundante

es la glucosa, la que representa un metabolito muy importante en los animales para la obtención de energía química y para la formación de sustancias de reserva, que en los animales está representada por la molécula de glucógeno. En las plantas, la glucosa se polimeriza para formar el polisacárido almidón, el cual representa la sustancia de reserva principal en raíces, frutos y tubérculos. El almidón está conformado químicamente por unidades glucosa unidas por enlaces $\alpha - 1,4$ glucosídicos y $\alpha - 1,6$ glucosídicos, lo que permite que esta molécula presente ramificaciones en su estructura. Funciones. Los carbohidratos presentan las siguientes funciones biológicas: 1. Energética: porque constituyen por su abundancia, el combustible celular por excelencia. 2. Estructural: pues se encuentran formando parte estructural de las membranas celulares. 3. Reserva: porque se encuentran almacenadas en forma de polímeros en animales y plantas cuyos componentes principales son el glucógeno y el almidón respectivamente. 4. Sostén y protección: pues en los vegetales, los carbohidratos forman estructuras poliméricas, por ejemplo, la celulosa, que forma la pared celular que recubre las células vegetales, constituyendo dicha pared celular un elemento importante como sostén en el vegetal.

LÍPIDOS Bajo la denominación de lípidos se conoce todo un conjunto de sustancias estructuralmente heterogéneas, las cuales pueden ser extraídas de tejidos vegetales o animales al ser tratados con disolventes orgánicos apolares. Los lípidos se clasifican como simples, entre los que se encuentran las grasas neutras formadas por la unión entre la glicerina y los ácidos grasos y complejos entre los que se incluyen los esteroides las lecitinas y otros. De las grasas neutras estudiaremos uno de sus componentes principales: los ácidos grasos aunque sólo aparecen en trazas en la célula. Los ácidos grasos revisten gran importancia porque constituyen los sillares estructurales de diferentes tipos de lípidos. Estos ácidos grasos pueden ser saturados o insaturados la mayoría de los que están presentes en plantas y animales poseen un número par de átomos de carbono, siendo los más abundantes los de 16 y 18 carbonos (C16 palmítico. C18 esteárico). Los ácidos grasos insaturados predominan en las grasas neutras de ciertas especies, presentándose con más frecuencia la insaturación entre los carbonos 9 y 10. Como ejemplo de ácido graso insaturado tenemos el ácido

oléico $C_{17}H_{33}COOH$. Los ácidos grasos presentes en las grasas neutras pueden ser iguales o diferentes, ocupando posiciones variables con respecto al grupo hidróxilo que esterifiquen, de manera que podrá presentarse gran diversidad de triacilglicéridos. Los triacilglicéridos son los componentes principales, en los depósitos de grasas en células animales y vegetales: los más abundantes resultan ser: tripalmitilglicérido, triestearilglicérido y trioleilglicérido. Funciones. Entre las principales funciones de los lípidos están las siguientes: 1. Constituyen componentes estructurales de membranas, pues conjuntamente con las proteínas forman la llamada membrana unidad lipoprotéica en todos los sistemas membranosos celulares. 2. Son material energético celular, porque estas sustancias presentan un gran contenido energético por su estado reducido. 3. Constituyen sustancias de reserva. Los lípidos se almacenan en tejidos y semillas, por ejemplo, en el tejido adiposo y en las grasas vegetales. 4. Tienen función protectora. Están presentes en: • paredes celulares de bacterias y plantas, • exoesqueleto de insectos, • piel de vertebrados.

1.1 Concepto de bioquímica.

Concepto y propósito de la bioquímica

La bioquímica es la química de la vida, es decir, la rama de la ciencia que se interesa por la composición material de los seres vivos. Esta ciencia estudia los compuestos elementales que conforman y permiten que los seres vivos se mantengan con vida: las proteínas, los carbohidratos, los lípidos y los ácidos nucleicos.

Por otra parte, la bioquímica también estudia los procesos y reacciones químicas que ocurren entre estos compuestos, tanto en las células como en el organismo. A este conjunto de reacciones bioquímicas se las denomina metabolismo, cuando se trata de la transformación de compuestos en otros, catabolismo, cuando se trata de la degradación de compuestos para la obtención de energía, y anabolismo, cuando se trata de la síntesis de compuestos complejos a partir de sustancias más simples.

La bioquímica existe como campo científico a partir de la distinción de la química orgánica (la que encabeza estructuralmente el carbono) y también la química inorgánica. Esta ciencia considera que las moléculas que componen a los seres vivos están formadas por carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, fósforo y azufre, moléculas que a su vez conforman a las células, los órganos y sistemas de órganos que conforman a los seres vivos.

Es una ciencia eminentemente experimental, que recurre al método científico, es decir, a la comprobación de los experimentos mediante numerosas técnicas instrumentales propias y también de otras ramas de la ciencia como la estadística y la física. Su comprensión molecular de la vida es, lógicamente, consecuencia del desarrollo de la teoría celular y del desarrollo moderno de la física, química y biología.

La bioquímica es el estudio de los procesos químicos que ocurren en los tejidos vivos. Concretamente, la bioquímica estudia a los seres vivos y describe como ocurren los procesos biológicos a nivel molecular, al utilizar conjuntamente los principios de la química orgánica y de la fisiología en la búsqueda de la comprensión cada vez más precisa de los procesos biológicos. La bioquímica analiza los fenómenos biológicos a nivel más profundo que el de las modificaciones aparentes, y la información está más allá del campo de lo que se observa a simple vista o con cualquier microscopio. Las bases conceptuales de la bioquímica se encuentran en la química orgánica, la fisicoquímica y la fisiología. El propósito de la bioquímica, como nos dice Robert Murray, consiste en describir y explicar, en términos moleculares, todos los procesos químicos de las células vivas.

1.1.1 Historia de la bioquímica.

La iniciación de la investigación dentro de los límites de la moderna bioquímica se produjo hace unos 200 años. En la segunda mitad del siglo XVIII y durante todo el XIX se llevó a cabo un gran esfuerzo para entender tanto el aspecto estructural como el funcional de los procesos vitales. De particular interés son los estudios realizados por el químico francés Antoine Lavoisier (1743-1794), alrededor de 1780, sobre la respiración; con los

resultados de las determinaciones calorimétricas acerca del calor desprendido en la combustión, por un lado, y la respiración en células vivas, por otro, Lavoisier concluyó que la respiración es similar a la combustión, sólo que más lenta. Las primeras investigaciones del gran químico sueco Karl Scheele (1742-1786) sobre la composición química de los tejidos vegetales y animales constituyeron, sin duda alguna, el impulso necesario para el de la bioquímica. Scheele aisló una gran variedad de sustancias naturales tales como ácidos úrico, láctico, oxálico, cítrico, málico, así como también glicerina, caseína y diversos ésteres. Al desarrollarse las técnicas de análisis cuantitativo elemental, el químico y médico sueco Jöns Berzelius (1779-1848) y el químico alemán Justus Von Liebig (1803-1873) demostraron, a principios del siglo XIX, que las sustancias aisladas por Scheele contenían como elemento común al carbono. Siguió los intentos para sintetizar sustancias que contuviesen carbono, esto es, productos orgánicos. En esta época estaba muy extendida la teoría del vitalismo, la cual sostenía que los compuestos orgánicos solamente podían ser sintetizados mediante la acción de una fuerza vital, que se creía únicamente existía en los tejidos vivos. El vitalismo se vino abajo cuando en 1828, el pedagogo y químico alemán Friedrich Wohler (1800-1882) sintetizó la urea a partir de cianatos metálicos y sales de amonio. De Wohler siguió la síntesis de ácido acético por parte de otro químico alemán Adolf Kolbe (1818-1884), en 1844, y la de varios compuestos orgánicos sintetizados en 1850 por el químico e historiador francés Marcellin Berthelot (1827-1907). Entonces el vitalismo quedó en el olvido, mientras que la síntesis orgánica estaba en pleno florecimiento. La división de los alimentos en azúcares, grasas y proteínas, que dura hasta nuestros días, fue establecida por primera vez en 1827 por el médico inglés William Prout. La química estructural de los lípidos fue objeto de atención en el mismo siglo XIX a través de los trabajos del francés Michel Chevreul (1786-1889) quien demostró, a través de estudios de saponificación, que las grasas se componían de ácidos grasos y glicerina. Uno de los trabajos significantes en la bioquímica estructural fueron los presentados por el eminente químico alemán Emil Fischer (1852-1919), revolucionando la investigación relativa a las estructuras de carbohidratos, grasas y proteínas. Fischer recibió el premio Nóbel de Química en 1902. Químicos orgánicos de renombre como el holandés Gerardus J. Mulder (1802-1880), el alemán Justus Von Liebig, y el francés Paul Schützenberger (1829-1897) y otros aislaron aminoácidos a partir de

hidrolizados de proteínas, y de nuevo Emil Fischer vuelve a la escena de la historia cuando dedujo la forma en que se unen los aminoácidos en las proteínas.

En 1868, el biólogo suizo Friedrich Miescher (1844-1895) descubrió la presencia de ácido nucleico en los núcleos de las células del pus obtenido de vendajes quirúrgicos desechados. Algunas facetas del metabolismo bioquímico aclaradas antes del siglo XX usualmente centraban sus investigaciones en problemas agrícolas o médicos. Por esta misma época el zoólogo alemán Theodor Schwann (1810-1882) reconoció que el proceso de la fermentación era de origen biológico; describió a la levadura como una planta capaz de convertir el azúcar en alcohol y bióxido de carbono.

Estos trabajos fueron continuados, entre otros, por el químico francés Louis Pasteur (1822-1895) que identificó microorganismos fermentadores que no necesitan oxígeno, introduciendo así el concepto de organismos aerobios y anaerobios. Otros avances importantes del siglo XIX fueron las investigaciones sobre la fotosíntesis y la fijación de CO₂ por los vegetales que corrieron a cargo del botánico suizo Horace de Saussure; se realizaron estudios sobre digestión, recuérdense los trabajos de Lázaro Spallanzani, René de Reamur, William Beaumont y Claude Bernard. Por esta época se desarrollan, además, técnicas quirúrgicas para estudiar la fisiología y la bioquímica animal.

Una de las conclusiones más importantes fue acerca de la unidad básica de la bioquímica en la naturaleza. Se demostró que, aunque cada especie presenta individualidad bioquímica, existen grandes semejanzas en la manera en que formas vitales aun completamente distintas, llevan a cabo funciones íntimamente relacionadas entre sí. Esto simplifica el problema de la comprensión de los procesos vitales. Ya a finales del siglo XIX y principios del XX la bioquímica florece en todo su esplendor. En 1903, el bioquímico judío alemán Carl Neuburgo (1877-1956) da el nombre de bioquímica a esta nueva rama de la biología, motivo por el cual se le considera el padre de la bioquímica.

Desde el punto de vista químico es de gran importancia que factores alimentarios desconocidos fueran puestos claramente de manifiesto por el bioquímico británico Frederick Hopkins (1861-1947) y sus colaboradores que señalaron la existencia de enfermedades causadas por deficiencias nutritivas. La pelagra, el escorbuto, el raquitismo y el beriberi fueron gradualmente admitidas como enfermedades nutritivo-deficientes y

sus agentes curativos, las vitaminas (término propuesto por el bioquímico polaco-americano Casimir Funk), fueron aisladas y caracterizadas.

Son notables las investigaciones desarrolladas en este tema por los bioquímicos Elmer Macollan, Albert SzentGyorgyi, Harry Steenbock y Conrad Elvehjem. Las investigaciones del químico alemán Eduard Buchner (1860-1917) con sistemas libres de células capaces de llevar a cabo fermentaciones, estimularon otras investigaciones como las de los bioquímicos ingleses Arthur Harden y Thomas Young; y también de los alemanes Gustav Embden y Otto Meyerhof, dando por resultado la determinación de la ruta bioquímica completa desde glucógeno hasta ácido láctico. Los fructíferos trabajos del profesor de bioquímica Adolf Krebs sobre el metabolismo oxidativo de carbohidratos fueron continuados y desarrollados en otras áreas del metabolismo intermediario por Green, Feodor Lynen, Luis Leloir, Konrad Bloch, Kennedy, Davis y David Shemin. La contribución del bioquímico estadounidense James B. Sumner radica en que descubrió, en 1926, que los biocatalizadores, o sea las enzimas, son proteínas, y este descubrimiento centra el interés por la investigación de la estructura y propiedades bioquímicas de las proteínas.

Ya para 1935, Sumner había descrito claramente el fenómeno catalítico, y señalado que la diastasa de la papa, enzima que cataliza la hidrólisis del almidón constituía un ejemplo de un biocatalizador e indicaba que todos los materiales de los tejidos vivos se formaban bajo la influencia de una acción catalítica.

Las posteriores investigaciones sobre purificación de enzimas llevadas a cabo por los bioquímicos estadounidenses John Northrup y Moses Kunitz, confirmaron la naturaleza proteica de las enzimas, lo que convirtió a Sumner en el padre de la moderna enzimología, recibiendo compartido el premio nobel de química en 1946, por sus trabajos de cristalización de las enzimas. De fundamental importancia son los trabajos, sobre este mismo campo, los presentados por Vigneaud, Sanger, Stein, Moore, Perutz, Kendrew y Phillips.

Al mismo tiempo, los trabajos del austriaco Edwin Chargaff, el estadounidense James Watson, el británico Francis Crick y el neozelandés Maurice Wilkins determinaron la formulación de la estructura del ácido desoxirribonucleico, lo que marcó el comienzo de la biología molecular.

1.1.2 Fundamento del estudio de la bioquímica en enfermería.

Desde la antigüedad se conocía que con el aporte de determinados alimentos a la dieta se lograba obtener la cura de algunas enfermedades, más tarde identificadas como enfermedades nutricionales.

La bioquímica ha sido principalmente la que pudo esclarecer la función de cada uno de los distintos nutrientes que el organismo, proporcionando con ello mejores condiciones a la práctica médica, particularmente en la prevención y tratamiento de las enfermedades nutricionales por carencia y por exceso, al establecer las cantidades requeridas década uno de estos nutrientes para el desarrollo normal del individuo.

Algo similar pudiera decirse acerca de las enfermedades endocrinas, las que se presentan por carencia o exceso de las hormonas. Las hormonas son compuestos biológicos que, aunque poseen naturaleza química variada, desempeñan todas ellas funciones de regulación en los organismos pluricelulares. Para comprender mejor las endocrinopatías, se hizo necesario esclarecer las funciones de las hormonas.

El conocimiento de las enfermedades unicelulares adquiere especial relieve, su causa radica en un déficit de alguna proteína (frecuentemente una enzima), o en la síntesis de proteínas anormales, por presentar uno o uno aminoácidos diferentes en relación con la normal, tal es el caso de numerosos cuadros que se transmiten de forma hereditaria. Con el avance actual pueden ser detectados los portadores y realizarse, cuando proceda, el diagnóstico intrauterino, lo que permite a los padres decidir sobre la asesoría de un especialista, la interrupción o no del embarazo. Existen muchas enfermedades de este tipo, ejemplo de ellas es la drepanocitosis o anemia falciforme, enfermedad que se caracteriza por la presencia de una hemoglobina anormal, que provoca serias alteraciones del glóbulo rojo y su eventual destrucción e implica cuadros hemolíticos que pueden ser muy severos.

Estos casos son detectados en nuestro país y se orientan a las parejas portadoras, de acuerdo con su descendencia.

Otras enfermedades unicelulares, conocidas también como "errores congénitos del metabolismo", se presentan por un déficit de alguna enzima o la formación de proteínas enzimáticas anormales. Un caso importante de este tipo de enfermedad es la oligofrenia fenilpiruvato, la cual se produce por la carencia de una enzima necesaria para el metabolismo de algunos aminoácidos; En consecuencia se forman algunos metabolitos colaterales en grandes cantidades y se origina un significativo retraso mental. Este retraso puede ser evitado si se realiza el diagnóstico precoz, después del nacimiento y se somete al tratamiento dietético especial. La prueba bioquímica diagnóstica para detectar estas enfermedades se realiza, en nuestro país, a todos los recién.

Los avances de la biología molecular y especialmente de la ingeniería genética y la biotecnología de los últimos años han abierto posibilidades insospechadas hace apenas unos años en las ramas biomédicas.

Objeto de estudio de la bioquímica Después de haber realizado una revisión somera del surgimiento y desarrollo de la bioquímica como ciencia y detallado algunos de sus aportes a las ciencias biológicas en general y a las ciencias médicas en particular, estarnos en condiciones de concretar su objeto de estudio.

La bioquímica y en especial la bioquímica humana se ocupa del estudio de:

La composición de las biomoléculas, o sea, el estudio de la composición elemental y estructura química de las moléculas biológicas, que incluye su conformación tridimensional y la relación intrínseca entre ésta la función específica de cada una de ellas.

Las asociaciones supra moleculares que constituyen la base de las estructuras celulares, los tejidos y organismos, así como las bases moleculares de la diferencia y especialización de los tejidos en los organismos.

1.2 La célula cómo objeto de estudio de la bioquímica

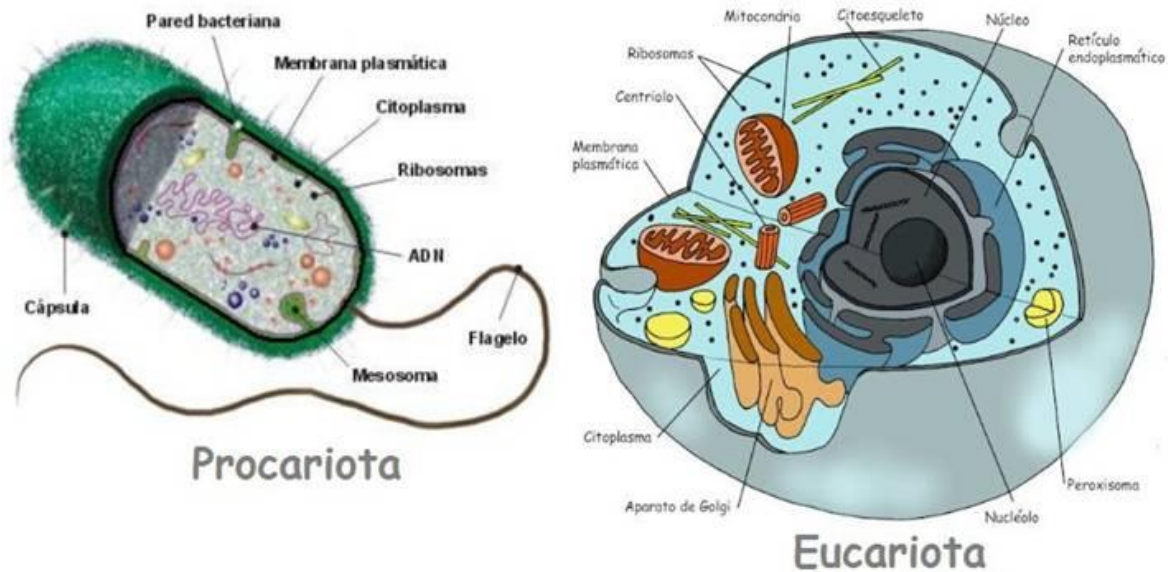
Una mirada a la naturaleza y composición química de la célula

La célula es la unidad estructural y funcional básica de la cual están constituidos los organismos vivos.

El organismo vivo más complejo, el ser humano, puede contener un billón de ellas, mientras que muchos microorganismos sólo se componen de una sola célula. Los organismos unicelulares de muy diferentes clases y las células del tejido del cerebro o del músculo son tan diferentes en su morfología como lo son en su función. Pero a pesar de toda su variedad son células y por ello todas tienen una membrana celular, un citoplasma que contiene diversos organelos y un núcleo central. Además de tener una estructura definida, las células tienen en común un cierto número de funciones características. En primer lugar, son capaces de proporcionarse y transformar la energía. Se inicia con la absorción y transformación primaria de la energía de la luz solar en energía de enlace químico realizada por las plantas verdes.

El interior de la célula se distingue del mundo exterior por la presencia de moléculas complejas; la capacidad de sintetizar grandes moléculas a partir de otras sustancias más sencillas sigue siendo una de las características que distinguen a las células. Entre estas moléculas hay proteínas que además de constituir la parte principal de la sustancia “sólida” de las células, muchas otras proteínas son enzimas pues tienen propiedades catalíticas, es decir, que son capaces de acelerar grandemente la velocidad de las reacciones químicas que ocurren dentro de la célula, especialmente aquellas implicadas en las transformaciones energéticas. La síntesis de proteínas a partir de 20 aminoácidos diferentes tiene lugar bajo la regulación del ácido desoxirribonucleico (ADN) y del ácido ribonucleico (ARN). De un momento a otro la célula se divide: una célula madre ha crecido y da origen a dos células hijas, proceso reconocido hace muchos años al observar que los cromosomas se distribuían en partes iguales. Se había supuesto y así se ha demostrado que los cromosomas que contienen a los genes son los agentes de la herencia.

No existe una célula típica dada la gran diversidad de formas vivientes, así tenemos células diferentes en cada uno de los reinos de la naturaleza, sin embargo, para fines prácticos se pueden mostrar tres de ellas, de las cuales se hará una breve descripción de su organización subcelular, y posteriormente sus componentes moleculares.



1.2.1 Las bases de la bioquímica

La bioquímica es una ciencia experimental interdisciplinar en la que se combinan los principios de la química y de la biología para estudiar la composición química de los seres vivos, así como los procesos químicos que ocurren en estos y que permiten que se lleven a cabo sus funciones biológicas.

El estudio de la bioquímica se centra, especialmente, en las proteínas, los carbohidratos, los lípidos y los ácidos nucleicos, y en las reacciones químicas que sufren estos compuestos (metabolismo) para obtener energía (catabolismo) y generar biomoléculas propias (anabolismo).

1.2.2 Tipos de células

La célula es la entidad organizativa más pequeña, considerada como la mínima unidad de vida. Existen dos tipos de células en función de su nivel evolutivo, de acuerdo con la organización anatómica y funcional.

La célula más simple en función del nivel evolutivo es la célula procariota:

Células procariotas

Las células son entidades complejas con estructuras especializadas que determinan la función celular. En general, cualquier célula puede ser dividida en membrana plasmática (celular), que es una bicapa formada principalmente por lípidos y proteínas que rodean la

superficie externa de las células; el citoplasma, es el contenido interno de una célula comprendido entre el núcleo y la membrana plasmática; y los organelos (termino que significa —pequeños órganos), son estructuras celulares que realizan funciones específicas. En la biotecnología no sólo las células animal y vegetal son las importantes, también tienen una enorme importancia las bacterias, levaduras y otros microorganismos. Las bacterias son conocidas como células procariotas o simplemente procariotas, del griego —antes del núcleo, porque no tienen núcleo, Organelo que contiene ADN en las células animales y vegetales. Los procariotas incluyen bacterias verdaderas (eubacterias) y cianobacterias, un tipo de algas verdeazuladas y los miembros del dominio Archaea (bacterias antiguas con algunas características eucariotas). Las procariotas son células con una estructura simple.

El límite exterior de una bacteria se define por la membrana plasmática, que está rodeada por una pared celular rígida que protege a la célula. Salvo los ribosomas que se utilizan para la síntesis de proteínas, las bacterias tienen pocos organelos. El citoplasma contiene el ADN, generalmente en forma de una única molécula circular, que se une a la membrana plasmática y se sitúa en una zona conocida como la región nucleoide de la célula. Algunas bacterias también tienen una estructura en forma de cola llamada flagelo que se usa para la locomoción.

Células eucariotas

Las células vegetales y animales se consideran células eucariotas, nombre que proviene de las palabras griegas —núcleo verdadero, debido a que poseen un núcleo rodeado por una membrana y muchos organelos. Los eucariotas también incluyen hongos y a los organismos unicelulares llamados protistas, que son la mayoría de las algas. La membrana plasmática es una barrera formada por una doble capa fluida, altamente dinámica y compleja, compuesta de lípidos, proteínas y carbohidratos. La membrana desempeña un papel esencial en la adhesión celular (unión de las células entre sí), comunicación de una célula con otra, y en la forma celular, y es muy importante para el transporte de moléculas dentro y fuera de la célula. La membrana también desempeña un papel importante como barrera selectivamente permeable, ya que contiene muchas proteínas

implicadas en complejos procesos de transporte que controlan las moléculas que pueden entrar y salir de la célula. Por ejemplo, ciertas proteínas como la insulina se liberan de la célula en un proceso llamado secreción; otras moléculas, como la glucosa, pueden ser llevadas al interior de la célula y dentro de las mitocondrias ser convertidas en energía en forma de una molécula llamada adenosín trifosfato (ATP). Las membranas también envuelven y son parte importante de muchos organelos.

El citoplasma de las células eucariotas está formado por el citosol, fluido gelatinoso, rico en nutrientes y muchos organelos. El citoplasma de las células procariotas también contiene citosol, pero pocos organelos. Cada Organelo es un compartimento en el que tienen lugar reacciones químicas y los procesos celulares. Los organelos permiten a las células llevar a cabo miles de complejas reacciones diferentes simultáneamente. Cada Organelo es el responsable de reacciones bioquímicas específicas. Por ejemplo, los lisosomas rompen materiales extraños y organelos viejos; organelos como el retículo endoplasmático y el aparato de Golgi sintetizan proteínas, lípidos y carbohidratos (azúcares). Mediante la compartimentalización de las reacciones, las células pueden llevar a cabo multitud de reacciones de manera muy coordinada, simultáneamente y sin interferencias. En las células eucariotas, el núcleo contiene el ADN. Este Organelo es una estructura esférica rodeada por una bicapa, la envoltura nuclear, y suele ser la estructura más grande en células animales. Casi 2 metros de ADN se enrollan en el núcleo de cada una de las células humanas, y si el ADN de todas las células humanas se conectara de extremo a fin sería suficiente para ir al sol y volver cerca de 500 veces. Aunque la mayoría del ADN en una célula eucariota se encuentra dentro del núcleo, las mitocondrias y los cloroplastos también contienen pequeñas moléculas de ADN circular.

1.2.3 Diferenciación anatómica de las células

La célula es la unidad funcional y estructural básica de los seres vivos.

Todas las células derivan de antepasados comunes y deben cumplir funciones semejantes en tamaño y estructura. Pese a su diversidad comparten cuatro componentes fundamentales: la membrana plasmática, que limita a ésta del exterior; el citoplasma, fluido

viscoso al interior; el material genético, que es el DNA y los ribosomas, que llevan a cabo la síntesis proteica.

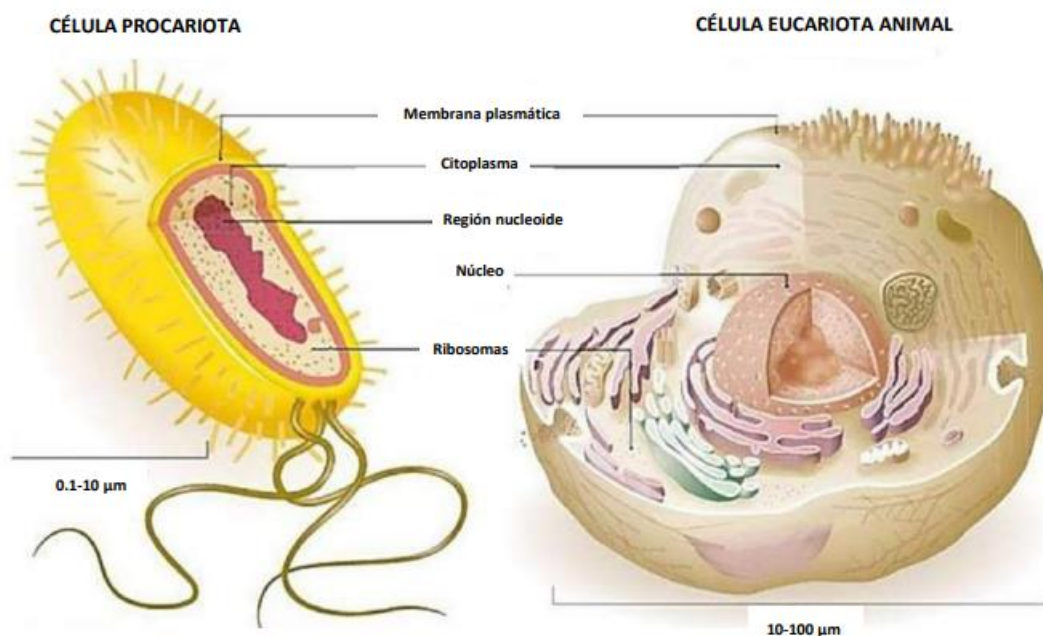
Para sobrevivir, las células deben obtener energía y nutrientes de su entorno, sintetizar proteínas y otras moléculas necesarias para crecer y repararse, y eliminar los desechos. Muchas células deben interactuar con otras. Para asegurar la continuidad de la vida, las células también deben reproducirse.

Estas actividades se logran en partes especializadas de las células, como se verá más adelante.

Las células se clasifican en procariotas y eucariotas.

Aunque las células procariotas presentan estructuras relativamente sencillas, éstas son bioquímicamente muy versátiles; por ejemplo, en las bacterias se pueden encontrar las vías metabólicas principales incluyendo los 3 procesos energéticos fundamentales (glicólisis, respiración y fotosíntesis).

Las células eucariotas son de mayor tamaño y complejidad, y presentan mayor contenido de material genético. Su DNA se encuentra en un núcleo rodeado por una doble membrana y el citoplasma contiene organelos. También tienen la característica de poseer un citoesqueleto de filamentos proteicos que ayuda a organizar el citoplasma y proporciona la maquinaria para el movimiento.



I.3 Composición química de las estructuras vivas:

Los seres vivos están caracterizados, entre otras cosas, por poseer una organización celular, es decir determinadas moléculas se organizan de una forma particular y precisa e interactúan entre sí para establecer la estructura celular. Así como las células son los ladrillos con los que se construyen los tejidos y los organismos, las moléculas son los bloques con que se construyen las células. Al estudiar químicamente estas moléculas observamos que las mismas están constituidas en un 98% por elementos tales como C, H, O, N, P y S; (el 2 % restante está representado por elementos como el Fe, Ca , Na, K, Cu, Mg, I, Cl. Etc.)

Elementos que constituyen el cuerpo humano

Elemento y su símbolo	Composición aproximada del cuerpo humano en masa (%)	Importancia o Función
Oxígeno O	65	Necesario para la respiración celular. Presente en la mayoría de los compuestos orgánicos. Forma parte del agua.
Carbono C	18	Constituye el esqueleto de las moléculas orgánicas, puede formar cuatro enlaces con otros átomos.
Hidrógeno H	10	Presente en la mayoría de los compuestos orgánicos. Forma parte del agua.
Nitrógeno N	3	Componente de todas las proteínas y ácidos nucleicos.
Calcio Ca	1.5	Componente estructural de huesos y dientes; importante en contracción muscular, conducción de impulsos nerviosos y coagulación de la sangre.

Elemento y su símbolo	Composición aproximada del cuerpo humano en masa (%)	importancia o Función
Fósforo P	1	Componente de los ácidos nucleicos, componente estructural del hueso. Importante en la transferencia de energía.
Potasio K	0.4	Principal ión positivo (catión) del interior de las células; importante en el funcionamiento nervioso, afecta a la contracción muscular.
Azufre S	0.3	Componente de algunas proteínas.
Sodio Na	0.2	Principal ión positivo del líquido intersticial (tisular) ; importante en el equilibrio hídrico del cuerpo; esencial para la conducción de impulsos nerviosos.

Elemento y su símbolo	Composición aproximada del cuerpo humano (%) en masa	Importancia o Función
Magnesio Mg	0.1	Necesario para la sangre y los tejidos del cuerpo; forma parte de casi todas las enzimas de importancia.
Cloro Cl	0.1	Principal ión negativo (anión) del líquido intersticial; importante en el equilibrio hídrico.
Hierro Fe	Cantidades traza	Componente de la hemoglobina y mioglobina. Forma parte de ciertas enzimas.

La combinación de estos seis elementos puede dar lugar a la formación de millones de moléculas distintas, sin embargo como veremos más adelante, la mayoría de los seres vivos está formado por un número relativamente bajo de tipos de compuestos.

Aquellos compuestos en cuya composición interviene el carbono se los denomina compuestos orgánicos; dentro de este grupo podemos mencionar a los monosacáridos, polisacáridos, aminoácidos, proteínas, lípidos, nucleótidos y ácidos nucleicos (no son los únicos compuestos orgánicos que existen, pero sí son la mayoría). Estos representan aproximadamente el 30% de la composición química de los seres vivos. El 70% lo constituye el agua. También encontramos algunos iones tales como el Na, Fe, Ca, K, etc. en proporciones muy pequeñas.

Elementos presentes en la materia viva • El carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno, CHON, son llamados elementos biogénicos o que dan origen a la vida, son los que se encuentran en mayor proporción en los seres vivos, formando parte de carbohidratos, proteínas, lípidos o grasas y ácidos nucleicos. • El azufre, S y el fósforo, P se encuentran presentes en proteínas. • A continuación se describen los elementos presentes en los seres vivos y sus funciones.

Oligoelementos • Hay otros elementos presentes en cantidades minúsculas en el cuerpo (los oligoelementos) entre los que se encuentran manganeso Mn, cobre Cu, cobalto Co, zinc Zn, flúor F, molibdeno Mo, selenio Se y algunos otros.

Compuestos de la materia viva.

Los compuestos de la materia viva se clasifican en dos grandes categorías: inorgánicos y orgánicos. Los primeros carecen de átomos de carbono unidos entre sí formando cadenas. Los compuestos orgánicos sí los contienen,

Además del agua, hay compuestos inorgánicos que forman parte de los seres vivos, por ejemplo: minerales sólidos, como el fosfato de calcio $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$, que forma estructuras duras como huesos y dientes. • Minerales en disolución.

Gases disueltos, principalmente oxígeno y dióxido de carbono que los seres vivos utilizan en procesos como respiración y fotosíntesis.

ÁTOMOS Y MOLÉCULAS

Toda la materia, incluyendo a los seres vivos, está compuesta por distintos átomos. Un átomo es la partícula más pequeña de materia que puede existir libre conservando las propiedades fisicoquímicas características de ese elemento y que es capaz de intervenir en reacciones químicas.

En la estructura del átomo encontramos una región central muy densa formada por dos tipos de partículas los protones y los neutrones. Ambos le otorgan masa al núcleo, los protones son partículas con carga positiva y los neutrones no están cargados. Los neutrones contribuyen a mantener la estabilidad del núcleo y también impiden que las cargas de los protones se repelan y provoquen la desintegración del núcleo.

En torno a este núcleo encontramos otras partículas cargadas negativamente llamadas electrones. Estos electrones giran alrededor del núcleo en zonas denominadas orbitales; los orbitales son las zonas del espacio cercana al núcleo donde hay mayor probabilidad de encontrar electrones. Los orbitales se organizan en niveles de energía. A medida que nos alejamos del núcleo los niveles de energía aumentan, de manera que los electrones cercanos al núcleo poseen menor nivel de energía que los que se encuentran alejados.

Los electrones de los niveles de energía más externos son los que determinan la capacidad de reaccionar químicamente.

En estado elemental o no-combinado el átomo es eléctricamente neutro, ya que posee igual número de electrones que de protones.

Los átomos de distintos elementos químicos poseen un número característico de protones. El número de protones se denomina NUMERO ATOMICO (Z)

La suma de protones y neutrones (no se tiene en cuenta a los electrones ya que su masa es despreciable) se conoce como NUMERO MASICO (A).

Aunque este modelo no es un modo preciso de ilustrar la configuración de electrones, es de uso frecuente por su sencillez y conveniencia. (b) Nube de electrones. Los puntos indican las probabilidades de que un electrón esté en un sitio en un momento dado.

Existen átomos que tienen el mismo número de protones, pero distinta cantidad de neutrones; si poseen el mismo número de protones y estos son los que les confieren las propiedades químicas, estamos en presencia de átomos del mismo elemento, es decir de ISOTOPOS. (poseen el mismo Z , pero tienen distinto número másico).

Algunos átomos que raramente reaccionan con otros se encuentran formando parte del grupo VIII de la tabla periódica y constituyen los llamados gases nobles o raros. Este grupo se caracteriza por la baja reactividad de los átomos. Al estudiarse la configuración electrónica (la distribución de los electrones en los distintos niveles de energía) se observa que dichos elementos poseen en su nivel de energía más alto (el más alejado o externo) ocho electrones. Es decir que la estabilidad está dada por esa configuración electrónica (dijimos anteriormente que la capacidad de reaccionar estaba dada por la distribución de los electrones de los niveles más externos). El resto de los átomos no posee esa configuración electrónica por lo tanto son inestables de modo que tienden a reaccionar entre sí.

En general los átomos que reaccionan para formar una molécula tienden a adquirir una configuración similar a la del gas noble, es decir tienden a completar ocho electrones en su nivel más externo. Esto es conocido como la regla del octeto, pero como toda regla siempre hay excepciones.

UNIONES QUÍMICAS

Una de las fuerzas impulsoras en la naturaleza es la tendencia de la materia a alcanzar el estado de energía libre más bajo posible, este estado de menor energía implica una mayor estabilidad, en las moléculas los núcleos y los electrones de los átomos interactúan, logrando una mayor estabilidad (ya que tratan de adquirir la configuración electrónica de un gas noble).

Los átomos se mantienen unidos formando moléculas por medio de fuerzas, estas reciben el nombre de ENLACES O UNIONES QUÍMICAS.

En las reacciones metabólicas se generan y se degradan continuamente moléculas, es decir que se forman y se rompen uniones químicas

UNIÓN IÓNICA

Algunos átomos tienden a ganar o a perder electrones con gran facilidad (debido a su configuración electrónica) formando partículas cargadas que se denominan IONES. Aquellos átomos que ganan con facilidad electrones se dice que son electronegativos, formarán entonces iones con carga negativa que se denominan ANIONES. Si el átomo pierde electrones predominarán las cargas positivas del núcleo y por lo tanto se formarán iones con carga positiva o CATIONES.

En las uniones iónicas los átomos se mantienen unidos debido a las fuerzas de atracción que surgen por tener cargas opuestas (catión – anión). Los compuestos iónicos se caracterizan por un alto punto de fusión, alto punto de ebullición, en general son solubles en agua, por lo tanto, en solución acuosa conducen la corriente eléctrica

Un ejemplo de este tipo de unión lo constituye el cloruro de sodio, el átomo de cloro es mucho más electronegativo (atrae con mucha fuerza a los electrones) que el sodio, de modo que le arranca el electrón del último nivel de energía a este último. El cloro se transforma entonces en el anión cloruro, y el sodio en un catión, la atracción eléctrica hace que los iones permanezcan unidos.

Las uniones iónicas son importantes desde el punto de vista biológico, ya que forman parte de las interacciones entre ácidos nucleicos y proteínas. Sin embargo, este tipo de uniones no las encontramos entre los átomos que predominan en la composición química de los seres vivos (C, H, O, N, S, y P)

UNIÓN COVALENTE

Algunos átomos no tienen tendencia a ganar o perder electrones, sino que los comparten con otros átomos. Cuando la diferencia de electronegatividad no existe o es muy baja, los átomos que intervienen comparten electrones.

El gas hidrógeno está compuesto por moléculas de hidrógeno y no por átomos de hidrógeno separados. Una molécula compuesta por dos átomos se llama diatómica. Cuando un átomo de H se une a otro átomo de H ambos tienen la misma capacidad de atraer electrones, por lo tanto, el par compartido se ubicará a igual distancia de ambos núcleos. Los átomos de H comparten sus electrones para adquirir la configuración del gas noble, los electrones compartidos pertenecen a ambos átomos simultáneamente.

Muchos elementos de importancia biológica son diatómicos (H, O, F, Cl, etc.) Esquemáticamente cada par de electrones compartidos se simboliza con una línea, dos átomos pueden compartir 1, 2 o 3 pares de electrones.

En algunos casos existe una diferencia de electronegatividad entre los átomos que hace que él o los pares de electrones compartidos no se encuentren equidistantes de los núcleos, sino que están más cerca del átomo con mayor electronegatividad. De esta forma la distribución de los electrones es asimétrica, creándose zonas donde predominan las cargas negativas de los electrones (cerca del elemento más electronegativo) y zonas

donde predominan las cargas positivas de los núcleos (el elemento menos electronegativo, ya que sus electrones están lejos). Este tipo de unión covalente recibe el nombre de unión covalente polar.

Este tipo de unión es la que encontramos en la mayor parte de las moléculas biológicas. El carbono (C) se une con los otros elementos (H, O, N, P, S) por medio de uniones covalentes, así como también se une a otros átomos de carbono dando largas cadenas, como veremos más adelante.

UNIÓN PUENTE HIDRÓGENO

Es una unión sumamente lábil, formándose y destruyéndose continuamente, dependiendo su efecto estabilizador más a la cantidad de dichas uniones, que a la fuerza de atracción entre los átomos. Es muy importante en los sistemas biológicos ya que contribuyen a dar estabilidad a macromoléculas tales como las proteínas, los ácidos nucleicos, etc.

Cuando un átomo de hidrógeno se une a un átomo muy electronegativo (como ser el oxígeno o el nitrógeno) el par compartido se sitúa lejos del núcleo del hidrógeno, por lo tanto, se crea una pequeña separación de cargas, quedando el hidrógeno ligeramente positivo (d^+) y el oxígeno o el nitrógeno levemente negativo (d^-). (d Indica la separación parcial de cargas). La d^+ del hidrógeno es atraída por la d^- del elemento electronegativo de otra molécula, de manera que el H queda formando un puente entre dos moléculas

El átomo de Nitrógeno de una molécula de amoníaco (NH_3) está unido a un átomo de hidrógeno de una molécula de agua (H_2O) por un enlace de hidrógeno. En este último, un átomo de hidrógeno combinado con un átomo electronegativo en un enlace covalente polar es compartido por otro átomo electronegativo por medio de una atracción eléctrica débil.

FUERZAS DE VAN DER WAALS

Son fuerzas de atracción inespecíficas que ocurren cuando los átomos se encuentran a distancias pequeñas y cuando momentáneamente se forman diferencias de cargas en torno al átomo debido a los movimientos de los electrones. Esta distribución de carga fluctuante da al átomo una polaridad: una parte de él tiene una carga ligeramente negativa respecto a las demás que quedan ligeramente positivas de manera que una zona negativa momentánea de un átomo interactúa con una positiva de otro.

Estas interacciones son aproximadamente 100 veces más débiles que las uniones covalentes; sin embargo son muy importantes porque se pueden establecer cientos de interacciones simultáneas, manteniendo a las moléculas juntas con bastante cohesión. Este tipo de interacción juega un papel muy importante en la unión de los sustratos a las enzimas.

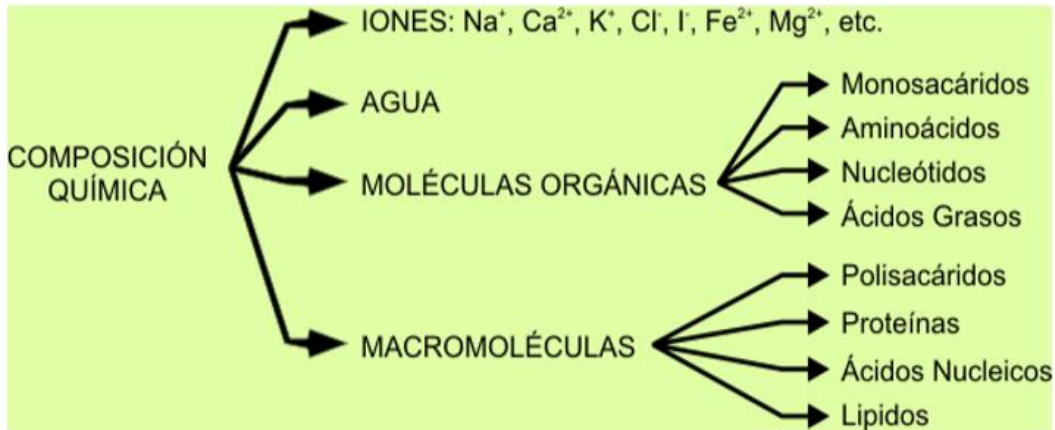
INTERACCIONES HIDROFÓBICAS

También son importantes en las propiedades biológicas de distintas moléculas. Estas interacciones ocurren porque las moléculas no polares tienden a agruparse cuando están en un medio acuoso para repeler el agua o “escondarse” de ella. Ciertas moléculas presentan partes que se pueden intercalar con el agua (partes hidrofílicas) a parte de las porciones hidrofóbicas, de manera que las zonas hidrofílicas establecen contacto con el agua y las zonas hidrofóbicas quedan resguardadas en el interior (adoptan en general una forma esférica), este tipo de ordenamiento estabiliza la estructura de la macromolécula, contribuyendo a mantener su conformación activa.

Estas interacciones tienen importancia en el plegamiento de las proteínas y en la asociación entre una enzima con su sustrato

1.3.1 Principales bioelementos y biomoléculas que intervienen en los procesos metabólicos.

Todas las células están gobernadas por los mismos principios físicos y químicos de la materia inerte. Si bien dentro de las células encontramos moléculas que usualmente no existen en la materia inanimada, en la composición química de los seres vivos encontramos desde sencillos iones inorgánicos, hasta complejas macromoléculas orgánicas siendo todos igualmente importantes para constituir, mantener y perpetuar el estado vivo.



Los iones son elementos cargados energéticamente, llamados bioelementos:

Los **bioelementos** son los elementos químicos que constituyen los seres vivos.

De los aproximadamente 100 elementos químicos que existen en la naturaleza, unos 70 se encuentran en los seres vivos. De éstos, sólo unos 22 se encuentran en todos en cierta abundancia y cumplen una cierta función.

Clasificaremos los bioelementos en:

- **Bioelementos primarios:** O, C, H, N, P, S.

El hecho de que los bioelementos primarios sean tan abundantes en los seres vivos se debe a que presentan ciertas características que los hacen idóneos para formar las moléculas de los seres vivos.

Aunque no son de los más abundantes, todos ellos se encuentran con cierta facilidad en las capas más externas de la Tierra (corteza, atmósfera e hidrosfera).

- **Bioelementos secundarios:** Na^+ , K^+ , Ca^{2+} , Mg^{2+} , Cl^- . Aunque se encuentran en menor proporción que los primarios, son también imprescindibles para los seres vivos. En medio acuoso se encuentran siempre ionizados.
- **Oligoelementos o elementos vestigiales:** Son aquellos bioelementos que se encuentran en los seres vivos en un porcentaje menor del 0.1%.

Algunos, los **indispensables**, se encuentran en todos los seres vivos, mientras que otros, **variables**, solamente los necesitan algunos organismos

Los bioelementos se unen entre sí para formar moléculas que llamaremos biomoléculas: Las moléculas que constituyen los seres vivos. Estas moléculas se han clasificado tradicionalmente en los diferentes principios inmediatos, llamados así porque podían extraerse de la materia viva con cierta facilidad, inmediatamente, por métodos físicos sencillos, como : evaporación, filtración, destilación, disolución, etc.

Los diferentes grupos de principios inmediatos son:

Inorgánicos	Orgánicos
-Agua	
-CO ₂	-Glúcidos
-Sales minerales	-Lípidos
	-Prótidos o proteínas

Son compuestos orgánicos los compuestos de carbono. Esto es, aquellos en los que el átomo de carbono es un elemento esencial en la molécula y forma en ella la cadena básica a la que están unidos los demás elementos químicos.

Los seres vivos contienen compuestos orgánicos. Son éstos los que caracterizan a la materia viva y la causa de las peculiares funciones que realiza. La gran variedad de compuestos orgánicos que contienen los seres vivos no se clasifica desde un punto de vista químico, sino a partir de criterios muy simples, tales como su solubilidad o no en agua, u otros. Siguiendo estos criterios se clasifican en :

-Glúcidos o hidratos de carbono

-Lípidos

-Prótidos (proteínas)

-Ácidos nucleicos

Las funciones que cumplen estos compuestos en los seres vivos son muy variadas

1.3.2 El agua, estructura molecular, propiedades fisicoquímicas

Fuerzas de cohesión y adhesión. • El agua tiene fuerzas de cohesión y adhesión. Sus moléculas presentan una fuerte tendencia a unirse entre sí, es decir, tienen cohesión. Esto se debe a la presencia de puentes de hidrógeno entre ellas. Dichas moléculas también se adhieren a muchos tipos de sustancias, por ejemplo, aquellas sustancias que tienen en sus superficies grupos de átomos o moléculas cargadas. Estas fuerzas de adhesión explican por qué el agua moja las cosas. El agua tiene un alto grado de tensión superficial debido a la cohesión de sus moléculas; éstas se atraen entre sí con mayor fuerza que las moléculas del aire. De este modo, las moléculas de agua de la superficie libre se agrupan, produciendo una fuerte capa debido a la atracción que ejercen sobre ellas otras moléculas de agua situadas por debajo.

Importancia biológica del agua •

Las fuerzas de cohesión y adhesión explican la tendencia del agua a ascender por los tubos de calibre pequeño, fenómeno que recibe el nombre de capilaridad. • El agua también se mueve en los espacios microscópicos que hay entre las partículas del suelo, de modo que llega hasta las raíces de las plantas por capilaridad. Este mismo fenómeno participa en el ascenso del agua por los tallos de las plantas hasta llegar a las hojas.

El agua es el componente más abundante en los seres vivos. Existe tanto en forma intracelular como fuera de las células. En general se dice que los seres vivos contienen un promedio un 70% de agua.

Aunque no todos tienen la misma cantidad. En general los vegetales tienen más agua que los animales. Hay tejidos que tienen más agua que otros por ejemplo, el tejido

adiposo se estima que contiene alrededor de 15%, mientras que tejido nervioso, contiene aproximadamente el 90%.

El contenido también varía con la edad del tejido, por ejemplo en la carne de becerros es más tierna que la de las vacas, por tener mayor cantidad de agua.

La química de la vida ocurre en el agua. De hecho, las células contienen entre un 70 a un 90 % de agua, y todas las reacciones que ocurren en el citoplasma de una célula tiene lugar en un medio acuoso. El agua es el solvente biológico ideal. Sin embargo el agua no solo es el medio en el que se desarrollan las reacciones químicas sino que también en muchos casos participa activamente de ellas ya sea como reactivo o producto de una reacción . Por todo esto no resulta sorprendente que las propiedades del agua sean un factor clave para comprender la bioquímica.

La molécula de agua consta de dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno, unidos covalentemente. Debido a la diferencia de electronegatividad entre los mismos se crea una distribución asimétrica de cargas lo que llega a la formación de una molécula polar. Como hemos visto anteriormente esa polaridad permite la aparición de los puentes de hidrógeno entre las moléculas de agua.

UNIDAD II

Carbohidratos

2.1 Definición

Los carbohidratos son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana. Los carbohidratos son importantes ya que todos los seres vivos los utilizan como base fundamental de su metabolismo, son la fuente primaria de producción de energía en las células, además de servir como reserva de energía y jugar un papel estructural muy importante. Los carbohidratos son las biomoléculas más abundantes en la naturaleza y la mayoría de ellos están formados por carbono, hidrógeno y oxígeno. Se encuentran en forma individual, es decir, como monosacáridos, en forma asociada formando disacáridos (dos monosacáridos), trisacáridos (tres monosacáridos), etc., hasta generar moléculas muy complejas como los almidones y celulosa principalmente.

Los carbohidratos participan en una gran diversidad de funciones biológicas, como fuente de energía (glucosa), como elementos estructurales (celulosa y quitina), como precursores en la formación de otras biomoléculas (aminoácidos, lípidos, purinas y piridinas) y como parte integral de otras biomoléculas (gluco conjugados).

¿Cuáles son los diferentes tipos de carbohidratos?

Hay tres tipos principales de carbohidratos:

Azúcares: También se llaman carbohidratos simples porque se encuentran en su forma más básica. Pueden agregarse a los alimentos, como el azúcar en dulces, postres, alimentos procesados y refrescos. También incluyen los tipos de azúcar que se encuentran naturalmente en frutas, verduras y leche

Almidones: Son carbohidratos complejos que están hechos de muchos azúcares simples unidos. Su cuerpo necesita descomponer los almidones en azúcares para usarlos como energía. Los almidones incluyen pan, cereal y pasta. También incluyen ciertas verduras, como papas, guisantes y maíz

Fibra: También es un carbohidrato complejo. Su cuerpo no puede descomponer la mayoría de la fibra, por lo que comer alimentos con fibra puede ayudarle a sentirse lleno

y hacer que sea menos probable que coma en exceso. Las dietas altas en fibra tienen otros beneficios para la salud. Pueden ayudar a prevenir problemas estomacales o intestinales, como el estreñimiento. También pueden ayudar a bajar el colesterol y azúcar en la sangre. La fibra se encuentra en muchos alimentos que provienen de plantas, como frutas, verduras, nueces, semillas, frijoles y granos integrales

¿Qué alimentos tienen carbohidratos?

Los alimentos comunes con carbohidratos incluyen:

Granos: Como el pan, fideos, pastas, galletas saladas, cereales y arroz

Frutas: Como manzanas, plátanos, bayas, mangos, melones y naranjas

Productos lácteos: Como la leche y el yogurt

Legumbres: Incluyendo frijoles secos, lentejas y guisantes

Bocadillos y dulces: Como pasteles, galletas, dulces y otros postres

Jugos, refrescos, bebidas de frutas, bebidas deportivas y bebidas energéticas con azúcar

Verduras con almidón: Como papas, maíz y guisantes

Algunos alimentos no tienen muchos carbohidratos, como la carne, pescado, pollo, algunos tipos de queso, nueces y aceites.

2.1.1 Clasificación de los carbohidratos

Los carbohidratos, también conocidos como hidratos de carbono o glúcidos se clasifican en monosacáridos, disacáridos y polisacáridos, según el número de unidades de azúcares sencillos que contengan de acuerdo con la siguiente fórmula general $(CH_2O)_n$ donde el subíndice n indica el número de carbonos de la molécula del carbohidrato es decir, si es triosa (tres átomos de carbono), tetrasas (4 átomos de carbono), pentosa (5 átomos de carbono) o hexosa (6 átomos de carbono). Así, por ejemplo, la fórmula de la glucosa, que es una hexosa es $(CH_2O)_6$ es decir, $C_6H_{12}O_6$.

A continuación, se describe la estructura y función de los hidratos de carbono de acuerdo con su clasificación: monosacáridos, disacáridos y polisacáridos.

I. Simples (monosacáridos, disacáridos y oligosacáridos)

Los carbohidratos simples, conocidos también como monosacáridos, son unidades o moléculas simples que al unirse forman carbohidratos más complejos, estos son la glucosa, la ribosa, la xilosa, la galactosa y la fructosa.

Al consumir una porción de carbohidrato, es decir, un pan o una fruta, por ejemplo, este se irá descomponiendo progresivamente y sus moléculas se irán separando a medida que va transitando por el sistema gastrointestinal, llegando al intestino en forma de monosacáridos para poder ser absorbidos.

La unión de dos unidades de monosacáridos forman disacáridos, como es el caso de la sacarosa o del azúcar de mesa (glucosa + fructosa), la lactosa (galactosa + glucosa) y la maltosa (glucosa + glucosa), por ejemplo.

Además, la unión de 3 a 10 unidades de monosacáridos dan origen a otras moléculas llamadas oligosacáridos, existiendo algunos con propiedades probióticas como los fructooligosacáridos (FOS) y los galactooligosacáridos (GOS).

Los carbohidratos simples, por ser digeridos y absorbidos más fácilmente por el organismo, hacen que el azúcar en la sangre aumente rápidamente, es decir, tienen un índice glucémico elevado; además, aumentan la sensación de hambre y favorecen la acumulación de grasa en el organismo, motivo por el cual su ingesta debe ser reducida, debiendo preferir el consumo de carbohidratos complejos ricos en fibras.

2. Complejos (polisacáridos)

Los carbohidratos complejos o polisacáridos son aquellos que contienen más de 10 unidades de monosacáridos, formando estructuras moleculares complejas que pueden ser lineares o ramificadas, algunos ejemplos son el almidón, la celulosa y el glucógeno que se almacena en el hígado y en el músculo.

Dentro de los carbohidratos complejos se encuentra la fibra, que son componentes de los vegetales que no son digeridos por las enzimas gastrointestinales, algunos ejemplos son la celulosa, los fructooligosacáridos (FOS) y la lignina. Estos alimentos hacen que la digestión sea más lenta, aumentan la sensación de saciedad y favorecen los movimientos intestinales.

Funciones en el organismo

Las funciones de los carbohidratos en el organismo son:

1. Producir energía

Los carbohidratos, tanto los complejos como los simples, son la principal fuente de energía del organismo, debido a que durante su digestión a través del tracto gastrointestinal se genera glucosa.

El organismo necesita en promedio unos 160 g de glucosa para funcionar correctamente, siendo este el combustible preferido por las células del organismo para su buen funcionamiento

2. Combustible para el cerebro

La glucosa que se produce de la digestión de los carbohidratos simples y complejos es utilizada principalmente por el cerebro para mantener sus funciones vitales, utilizando 120 g por día, lo que representa la mayoría de los 160 g de glucosa que el cuerpo necesita diariamente.

3. Reserva de combustible para el organismo

Una parte de la glucosa absorbida en el intestino se almacena en forma de glucógeno en el hígado (aproximadamente 100 g) y otra porción también se deposita en los músculos. El glucógeno es una molécula que se compone de muchas moléculas de glucosa unidas.

Esta reserva de glucosa se produce para ser utilizada por el organismo como combustible en posibles eventualidades de "emergencia", como puede ocurrir en situaciones de ayuno prolongado, de alerta, estrés metabólico o en largos períodos de ejercicios de alta intensidad, por ejemplo.

4. Preservan los músculos

El consumo de carbohidratos también es importante para la preservación de los músculos, ya que la falta de glucosa favorece la pérdida de masa muscular.

Como se mencionó anteriormente, el glucógeno también se almacena en los músculos, por lo que cuando hay una falta de glucosa en el organismo, esta puede obtenerse a través de la degradación de los músculos que se rompen en forma de aminoácidos y son convertidos en glucosa para producir energía.

5. Promueven la salud digestiva

Las fibras, que pueden ser solubles o insolubles, son un tipo de carbohidrato que no es digerido por el organismo y no produce glucosa, pero es esencial para el proceso de digestión, ya que disminuye la absorción de colesterol, ayuda a regular el azúcar en la sangre, favorece los movimientos intestinales y el aumento del volumen de las heces, evitando problemas como el estreñimiento, por ejemplo.

2.2 Estructura de los monosacáridos.

Los azúcares son las unidades básicas de los carbohidratos, siendo los monosacáridos los azúcares más sencillos. Éstos no pueden ser hidrolizados en otros compuestos más simples. Estos compuestos son solubles en agua e insolubles en etanol y éter, en general tienen sabor dulce y su apariencia es cristalina y blanca.

Los monosacáridos se dividen en dos grandes grupos diferenciados por el grupo funcional presente en la molécula. Aquellos que poseen un grupo aldehído (-CHO) se denominan aldosas, mientras los que poseen un grupo cetona (-C=O) se denominan cetosas.

Los monosacáridos más abundantes en las células son las pentosas y hexosas, como la glucosa que es un azúcar de seis átomos de carbono que contiene un aldehído, denominada aldohexosa.

Las estructuras de los azúcares, se denominan estructuras de Fischer, representando a la molécula tridimensional como si fuera plana, cuyo esqueleto hidrocarbonado se dibuja en forma vertical con el carbono más oxidado en la parte superior. Se conjetura que las líneas horizontales se proyectan hacia el observador y que las líneas verticales se alejan de él.

En la representación de la glucosa puedes observar que los carbonos 2, 3, 4 y 5 son carbonos asimétricos, es decir el grupo -OH puede aparecer dibujado hacia la izquierda o

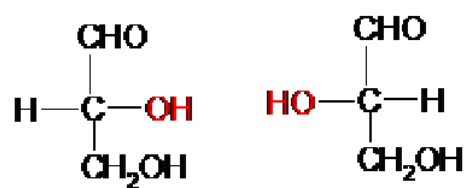
hacia la derecha de la cadena carbonada, dando lugar a diversas moléculas estructuralmente diferentes, que aunque tienen el mismo número y clase de átomos tienen propiedades, químicas, físicas y biológicas muy distintas entre sí. A estas moléculas se les denomina “isómeros” (estereoisómeros, isómeros ópticos). Todos los monosacáridos (a excepción de la dihidroxiacetona) son ópticamente activos y presentan carbonos asimétricos cuyas conformaciones posibles se denominan isómeros D y L.

Dichas conformaciones estructurales (D o L) permiten desviar el plano de la luz polarizada debido a la presencia de los carbonos asimétricos. Las moléculas que desvían la luz hacia la derecha se les denomina dextrógiras o dextro rotatorias o simplemente D, mientras que las moléculas que desvían la luz hacia la izquierda se denominan levógiras o levo rotatorias o simplemente L. ¿Cómo determinar si un monosacárido es D o L

Es sencillo se debe identificar el último carbono asimétrico, es decir, el más alejado del grupo funcional.

- Sí la posición del –OH en este carbono está a la derecha, en la nomenclatura se antepone la letra D.
- Mientras que sí está a la izquierda, se antepone la letra L.

El gliceraldehído es un caso interesante ya que la forma D y L son imágenes especulares (como sí se vieran frente a un espejo) entre sí por lo que se dice que son isómeros quirales, enantiómeros o enantiómeros.



Isómeros quirales del gliceraldehído, D- Gliceraldehído y L Glicerdaldehído respectivamente. Curtis, 2009

Entre mayor cantidad de carbonos asimétricos, llamados también carbonos quirales, tenga un monosacárido, mayor será el número de isómeros ópticos posibles. El número total de éstos puede determinarse utilizando la regla de van't Hoff , cuya fórmula está dada por 2^n donde n es el número de carbonos asimétricos presentes en la molécula, teniendo un máximo de 2^n estereoisómeros posibles.

Por ejemplo, cuando n es igual a 4 átomos de carbono asimétricos, existen 24 o 16 estereoisómeros posibles (8D y 8L).

La mayoría de los azúcares naturales tienen conformación D y pueden considerarse derivadas de la triosa D-gliceraldehído (las aldosas) o de la triosa no quiral dihidroxiacetona (las cetosas). Esto último quiere decir que la dihidroxiacetona no tiene un carbono asimétrico, pero es claramente el compuesto de referencia para las cetosas.

Dentro del organismo los azúcares que tienen conformación D tienen una mayor importancia biológica, ya que esta característica permite el reconocimiento selectivo por parte de las enzimas que degradan los carbohidratos de los alimentos, uniéndose a azúcares D, pero no a sus isómeros L.

Existen otras formas de representar a los carbohidratos a parte de la de Fischer, ya que los azúcares cuando tienen 4 o más átomos de carbono, se encuentran generalmente en forma cíclica. W.N. Haworth ideó una forma más exacta de representar los azúcares cíclicos utilizando un enlace largo para indicar la estructura de anillo, representando de forma más apropiada los ángulos y las longitudes de los enlaces en comparación a las proyecciones de Fischer.

La representación de silla o estructuras conformacionales es otra forma de representar la estructura de los carbohidratos en su forma más estable, ilustrando la naturaleza fruncida de los anillos de los azúcares.

2.3 Propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos.

PROPIEDADES GENERALES

Los monosacáridos están formados por esqueletos de C en los que casi todos los C, menos uno, poseen una función alcohol (-OH, radical denominado hidroxilo) y, uno de los C posee un grupo aldehído (-CHO) a los que se denomina aldosa o un grupo cetona (C=O), denominándoseles cetosas.

Los monosacáridos se caracterizan por ser sustancias con sabor dulce (la mayoría son azúcares) que cristalizan dando sólidos blancos. Todos ellos son solubles en agua (por grupos polares -OH y =O) y tienen poder reductor (el C=O capta OH⁻, originándose, y

se transforma en COOH). La presencia de del grupo carbonilo (aldehído o cetona) les hace reductores frente a determinadas sustancias, como la solución de Fehling. Esta propiedad nos permite determinar la presencia de monosacáridos ya que el licor de Fehling de color azul (al estar oxidado) se reduce en presencia de glúcidos y adquiere color rojo.

CICLACIÓN DE LOS MONOSACÁRIDOS

Los monosacáridos solo adquieren la estructura lineal en estado sólido (cristalino). En disolución, estos azúcares adquieren una estructura cíclica, excepto las triosas y tetrasas. La ciclación de los monosacáridos se produce mediante un enlace hemiacetal, entre el Carbono con el grupo carbonilo y el penúltimo Carbono.

La ciclación de los monosacáridos se produce mediante un enlace hemiacetal, entre el C con el grupo carbonilo y el $-OH$ (hidroxilo) del penúltimo Carbono. El enlace hemiacetálico consiste en un enlace covalente entre el grupo aldehído y un alcohol (en el caso de las aldosas) o un enlace hemicetal (en el caso de las cetosas), que es un puente de oxígeno intramolecular entre el grupo cetona y un alcohol.

Funciones biológicas

Los monosacáridos, especialmente la glucosa, constituyen la principal fuente de energía celular.

Por ejemplo la oxidación completa de un mol de glucosa produce 673 kilocalorías. También forman parte de moléculas más complejas. Por ejemplo la ribosa y desoxirribosa, componentes de los ácidos nucleicos.

Otros monosacáridos presentan alguno de sus grupos OH sustituidos por otros átomos. Se conocen como azúcares derivados, y en su mayoría son monómeros de heteropolisacáridos que cumplen funciones estructurales.

2.4 Estructura molecular de los disacáridos

Es cuando dos monosacáridos están asociados por uniones químicas de tipo covalente, se denomina enlace glucosídico. Un monosacárido está unido a través de su átomo de

carbono anomérico al grupo hidroxilo del carbono 4 de un segundo monosacárido. El enlace glucosídico se denomina 1,4.

Los monosacáridos tienen gran interés, por ser los monómeros constituyentes de todos los glúcidos. También se presentan libres y actúan como nutrientes de las células para la obtención de energía, o como metabolitos intermediarios de importantes procesos biológicos, como la respiración celular y la fotosíntesis.

2.5 Propiedades químicas y biológicas de los disacáridos.

Las propiedades de los disacáridos son semejantes a las de los monosacáridos: son sólidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y solubles en agua.

Unos pierden el poder reductor de los monosacáridos y otros lo conservan. Si en el enlace O-glucosídico intervienen los -OH de los dos carbonos anoméricos (responsables del poder reductor) de ambos monosacáridos, el disacárido obtenido no tendrá poder reductor. Según el tipo de enlace y los monosacáridos implicados en él, hay distintos disacáridos.

2.6 Estructura molecular de los polisacáridos

Son conocidos también como glucanos y son moléculas formadas por grandes cantidades de monosacáridos a través de enlaces glucosídicos. Los polisacáridos más pequeños son los oligosacáridos que son polímeros que contienen hasta 10 o 15 unidades de monosacáridos. La cadena de los oligosacáridos no necesariamente debe ser lineal, de hecho, en la naturaleza es común encontrar oligosacáridos ramificados y se encuentran con mayor frecuencia unidos a polipéptidos en ciertas glucoproteínas y algunos glucolípidos. Los oligosacáridos mejor caracterizados son los que se encuentran unidos a la membrana y a proteínas secretoras.

Son oligosacáridos formados por dos monosacáridos. Son solubles en agua, dulces y cristalizables. Pueden hidrolizarse y ser reductores cuando el carbono anomérico de

alguno de sus componentes no está implicado en el enlace entre los dos monosacáridos. La capacidad reductora de los glúcidos se debe a que el grupo aldehído o cetona puede oxidarse dando un ácido.

Principales disacáridos con interés biológico.

Maltosa.- Es el azúcar de malta. Grano germinado de cebada que se utiliza en la elaboración de la cerveza. Se obtiene por hidrólisis de almidón y glucógeno. Posee dos moléculas de glucosa unidas por enlace tipo

Isomaltosa.- Se obtiene por hidrólisis de la amilopectina y glucógeno. Se unen dos moléculas de glucosa por enlace tipo

Celobiosa.- No se encuentra libre en la naturaleza. Se obtiene por hidrólisis de la celulosa. y está formado por dos moléculas de glucosa unidas por enlace

Lactosa.- Es el azúcar de la leche de los mamíferos. Así, por ejemplo, la leche de vaca contiene del 4 al 5% de lactosa.

Se encuentra formada por la unión BETA.gif (851 bytes)(1-4) de la BETA.gif (851 bytes)-D-galactopiranososa (galactosa) y la ALPHA.gif (842 bytes)-D-glucopiranososa (glucosa).

Sacarosa.- Es el azúcar de consumo habitual, se obtiene de la caña de azúcar y remolacha azucarera. Es el único disacárido no reductor, ya que los dos carbonos anoméricos de la glucosa y fructosa están implicados en el enlace

Los oligosacáridos pueden formar enlaces N - glucosídicos y enlaces O – glucosídicos. En las glucoproteínas, el enlace N se forma cuando el oligosacárido se une a una proteína a través de la unión con el grupo amida de la cadena lateral de la asparagina, mientras que el enlace O se presenta cuando se enlazan el carbohidrato con el grupo –OH de la cadena lateral de los aminoácidos serina o treonina en cadenas polipeptídicas

2.7 Propiedades químicas y biológicas de los polisacáridos.

Los polisacáridos pueden descomponerse, por hidrólisis de los enlaces glucosídicos entre residuos, en polisacáridos más pequeños, así como en disacáridos o monosacáridos. Su digestión dentro de las células, o en las cavidades digestivas, consiste en una hidrólisis catalizada por enzimas digestivas (hidrolasas) llamadas genéricamente glucosidasas, que son específicas para determinados polisacáridos y, sobre todo, para determinados tipos de

enlace glucosídico. Así, por ejemplo, las enzimas que hidrolizan el almidón, cuyos enlaces son del tipo llamado $\alpha(1 \rightarrow 4)$, no pueden descomponer la celulosa, cuyos enlaces son de tipo $\beta(1 \rightarrow 4)$, aunque en los dos casos el monosacárido es el mismo. Las glucosidasas que digieren los polisacáridos, que pueden llamarse polisacaridasas, rompen en general uno de cada dos enlaces, liberando así disacáridos y dejando que otras enzimas completen luego el trabajo.

En la formación de cada enlace glucosídico «sobra» una molécula de agua, igual que en su ruptura por hidrólisis se consume una molécula de agua, así que en una cadena hecha de n monosacáridos habrá $n-1$ enlaces glucosídicos. Partiendo de que la fórmula general, no sin excepciones, de los monosacáridos es: $C_xH_{2x}O_x$ se deduce fácilmente que los polisacáridos responderán casi siempre a la fórmula general: $C_x(H_2O)_{x-1}$.

Los polisacáridos representan una clase importante de polímeros biológicos. Su función en los organismos vivos está relacionada usualmente con estructura o almacenamiento. El almidón es usado como una forma de almacenar monosacáridos en las plantas, siendo encontrado en la forma de amilosa y la amilopectina (ramificada).

En animales, se usa el glucógeno en vez de almidón el cual es estructuralmente similar pero más densamente ramificado. Las propiedades del glucógeno le permiten ser metabolizado más rápidamente, lo cual se ajusta a la vida activa de los animales con locomoción.

2.8 Digestión de los carbohidratos

Para entender el funcionamiento de los carbohidratos dentro de nuestro organismo imagina un emocionante recorrido desde que los alimentos ingresan por la boca, hasta que llegan a realizar su función dentro de las células, ya que éstas emplean compuestos orgánicos simples como los monosacáridos, aminoácidos, ácidos grasos y nucleótidos para realizar sus funciones, para reponer estructuras, para sintetizar nuevas células y para generar energía. Estos componentes provienen de moléculas más complejas proporcionadas al organismo a través de los alimentos.

El proceso de digestión comienza con los dientes y la lengua, es decir, la masticación que implica triturar mecánicamente los alimentos en fragmentos más pequeños para favorecer la acción de las enzimas y que puedan ser ingeridos. Dentro de la boca, la saliva juega un papel importante en el inicio de la degradación de los alimentos ya que contiene enzimas salivales, como la ptialina y la amilasa- α , que inicia la hidrólisis de los enlaces glucosídicos del almidón, específicamente las amilopectinas, formándose el bolo alimenticio que pasa por deglución al esófago.

En el esófago o tracto digestivo se lleva a cabo contracciones musculares mediante movimientos llamados peristalsis, participando en una digestión mecánica, es decir, no hay digestión química dentro del esófago, únicamente conduce el bolo alimenticio hasta el estómago.

En el estómago se secretan los jugos gástricos, compuesto por ácido clorhídrico y enzimas como la pepsina y la lipasa, que actúan sobre proteínas y lípidos respectivamente.

La acidez del estómago inactiva la amilasa, pero la longitud del almidón ya se ha reducido de varios miles a menos de ocho unidades de glucosa. El jugo gástrico actúa con el bolo alimenticio para conformar una mezcla llamada quimo que pasa al intestino delgado por contracción del músculo del estómago.

El quimo pasa al duodeno que es la primera parte del intestino delgado y donde se lleva a cabo la mayor cantidad de digestión química, para degradar a los alimentos en sus componentes más simples. En este punto actúan el jugo intestinal, el jugo pancreático que es depositado por el páncreas y la bilis, sustancia que se almacena en la vesícula biliar. Estos contienen diversas enzimas, como tripsina, amilasa- α -pancreática y lipasa pancreática que actúan sobre las proteínas, carbohidratos y lípidos respectivamente, para continuar con su degradación. Los carbohidratos como las dextrinas y los oligosacáridos que han quedado de la digestión salival son atacados por diferentes enzimas específicas para cada fragmento. Las dextrinas y la digestión de los almidones continúan en el intestino delgado en donde la amilosa del almidón es cortada por las enzimas amilasa- α -pancreática que es similar a la enzima salivar, -dextrinas y glucoamilasa. La amilasa-

hidroliza al azar todos los enlaces glucosídico, excepto aquellos cercanos a los puntos de ramificación.

Los productos de la amilasa- son la maltosa, el trisacárido maltotriosa y las dextrinas límite. Otras enzimas sintetizadas en las células epiteliales que recubren el intestino delgado continúan convirtiendo estas moléculas intermediarias en glucosa.

El jugo intestinal también es encargado de la digestión de los disacáridos a través de enzimas sintetizadas en las células epiteliales que recubren el intestino delgado. Por ejemplo, la enzima sacarasa convierte la sacarosa en moléculas de fructosa y glucosa, mientras que la enzima la maltasa hidroliza el disacárido maltosa en dos moléculas de glucosa y la enzima lactasa hidroliza la lactosa para formar moléculas de galactosa y glucosa. Debido a que los carbohidratos se absorben principalmente en forma de monosacáridos, cuando existe deficiencia de alguna de estas enzimas, los disacáridos quedan sin digerir en el intestino delgado provocando síntomas desagradables, debido a que la presión osmótica extrae agua de los tejidos circundantes, provocando diarrea. Las bacterias del colon digieren a los disacáridos fermentándolos, provocando gas, distensión y dolor cólico.

La intolerancia a la lactosa es la más común, ésta se origina por la gran reducción de la enzima lactasa tras la infancia y sucede en la mayoría de los adultos. Ésta se trata eliminando la fuente de lactosa de la alimentación (leche y sus derivados) o en algunos casos tratando los alimentos con la enzima lactasa.

La absorción de los carbohidratos obtenidos de la digestión continúa en las células intestinales, a través de los vasos capilares que las llevan al torrente sanguíneo para ser transportadas al hígado en donde son transformados y almacenados en forma de glucógeno. Los primeros en absorberse son la hexosas (glucosa, fructosa, galactosa y manosa), posteriormente las pentosas pero de una forma más lenta. Este proceso ocurre en contra de gradiente de concentración por lo cual necesita de un transportador llamado “transportador activo de la glucosa” y requiere de Na^+ para un óptimo funcionamiento. La peristalsis también favorece el proceso de absorción, a través del intestino delgado (yeyuno e íleon) y por el intestino grueso, para llegar finalmente a expulsar lo que no fue absorbido.

Una vez que las hexosas han llegado al hígado, éstas son convertidas en glucosa mediante las enzimas isomerasas, lo cual es necesario para convertir la glucosa en glucógeno hepático que es almacenado como fuente de energía. Esta transformación se lleva a cabo mediante un proceso de síntesis denominado gluconeogénesis y cuando este glucógeno hepático requiere ser transformado nuevamente en glucosa se lleva a cabo otro proceso denominado glucogenólisis. Más adelante revisarás ambos procesos metabólicos a detalle.

Cuando todas las hexosas que ya fueron transformadas en el hígado, en moléculas de glucosa, llegan al resto del cuerpo, son absorbidas por las células mediante los receptores SGLT (transportadores de glucosa asociados al sodio) y GLUT (sistemas facilitadores del transporte de glucosa), llamadas también proteínas acarreadoras. Dentro de las células y en condiciones aeróbicas, la glucosa es transformada a través de diferentes reacciones mediante los procesos metabólicos denominados glucólisis, ciclo de Krebs, transporte electrónico y fosforilación oxidativa para producir la molécula energética ATP. Este proceso se conoce como respiración celular y es por eso por lo que los carbohidratos son la principal fuente de energía para el organismo.

UNIDAD III

Lípidos

Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y generalmente también oxígeno; pero en porcentajes mucho más bajos. Además pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre. Es un grupo de sustancias muy heterogéneas que sólo tienen en común estas dos características:

- Son insolubles en agua
- Son solubles en disolventes orgánicos, como éter, cloroformo, benceno, etc.

Los lípidos abarcan compuestos de composición química muy variada, constituyendo uno de los de mayor importancia, sobre todo desde el punto de vista biológico los triglicéridos. El objetivo de esta conferencia es explicar la estructura y principales propiedades de los lípidos así como la beta-oxidación de los ácidos grasos como vía metabólica de degradación de los ácidos grasos y la síntesis de Novo como su vía anabólica.

3.1 Concepto de lípido

El término lípido se refiere a una amplia variedad de biomoléculas, incluyendo las grasas, los aceites, las ceras, y los esteroides. Todos los lípidos, independientemente de su estructura, localización, o función en los organismos, comparten características comunes que permiten identificarlos como un grupo. No se disuelven en agua; son hidrofóbicos. Como los carbohidratos, están compuestos principalmente de carbono, hidrógeno, y oxígeno. La naturaleza hidrofóbica de los lípidos dicta muchos sus usos en los sistemas biológicos. Los ácidos grasos es el nombre común de un grupo de ácidos orgánicos, con un único grupo carboxilo (COOH), entre los que se encuentran los ácidos saturados (hidrogenados) de cadena lineal producidos por la hidrólisis de las grasas neutras.

El grupo incluye asimismo todos los demás ácidos saturados de cadena lineal e incluso ácidos con cadena ramificada o estructura cíclica. Los ácidos grasos pueden ser también no saturados o insaturados, es decir, pueden presentar dobles enlaces. El ácido metanoico (fórmico), HCOOH , y el ácido etanoico (acético), CH_3COOH , son los ácidos grasos más simples. Ambos tienen sabor amargo, irritan la piel y tienen un olor penetrante. Otros ácidos grasos saturados con estructura más complicada son el butanoico, el hexanoico y el octanoico, todos con un olor desagradable. Los ácidos esteárico y palmítico son materiales grasientos que tienen poco olor. Ejemplos de ácidos grasos insaturados son el ácido oleico y el linoleico, ambos líquidos oleosos, incoloros o amarillentos. Una fuente cada vez más importante de ácidos grasos es el tallol, un subproducto obtenido en la fabricación de la pasta de papel con madera de pino. Los ácidos grasos se utilizan para fabricar detergentes biodegradables, lubricantes y espesantes para pinturas. El ácido esteárico se emplea para combinar caucho o hule con otras sustancias, como pigmentos u otros materiales que controlen la flexibilidad de los productos derivados del caucho; también se usa en la polimerización de estireno y butadieno para hacer caucho artificial. Las grasas y aceites, también llamados triglicéridos, son también otro tipo de lípidos. Sirven como depósitos de reserva de energía en las células animales y vegetales. Cada molécula de grasa está formada por cadenas de ácidos grasos unidas a un alcohol llamado glicerol o glicerina. Cuando un organismo recibe energía asimilable en exceso a partir del alimento o de la fotosíntesis, éste puede almacenarla en forma de grasas, que podrán ser reutilizadas posteriormente en la

producción de energía, cuando el organismo lo necesite. A igual peso molecular, las grasas proporcionan el doble de energía que los hidratos de carbono o las proteínas. Otros lípidos importantes son las ceras, que forman cubiertas protectoras en las hojas de las plantas y en los tegumentos animales. También hay que destacar los esteroides, que incluyen la vitamina D y varios tipos de hormonas. Acilglicéridos - Propiedades físicas y químicas Un conjunto de compuestos derivados de la Glicerina presentan gran importancia biológica, tales como: El ácido glioxálico es el más sencillos de de los ácidos aldehídicos. Se encuentra en los frutos verdes y desaparece durante la maduración, se halla además en los tejidos y líquidos animales. Entre los cetoácidos de mayor importancia biológica se encuentran los a cetoácidos, estos ácidos como tal tienen poca estabilidad por lo que experimentan fácilmente su descarboxilación. Los a cetoácidos por su labilidad no se encuentran libres en grandes cantidades en la naturaleza, pero debido a su gran reactividad, constituyen productos orgánicos de gran importancia bioquímica en el metabolismo intermediario.

Las siguientes biomoléculas de las que hablaremos son los lípidos, moléculas responsables, entre otras cosas, de la reserva de energía, la formación de membranas (modelo de mosaico fluido), transporte de colesterol y triacilglicéridos, así como derivados biológicamente activos que ejercen una amplia gama de funciones, como hormonas, antioxidantes, pigmentos, factores de crecimiento y vitaminas. Comenzaremos conociendo un poco su estructura y clasificación para terminar entendiendo su principal función en las células y por lo tanto su importancia biológica.

Los lípidos son un grupo muy heterogéneo de compuestos orgánicos, constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno principalmente, y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fósforo. En los alimentos existen fundamentalmente tres tipos de lípidos:

- Grasas o aceites (también llamados triglicéridos o triacilglicéridos).
- Fosfolípidos.
- Ésteres de colesterol, que muestran un componente común: los ácidos grasos. Los hay de tres tipos: ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP).

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas.

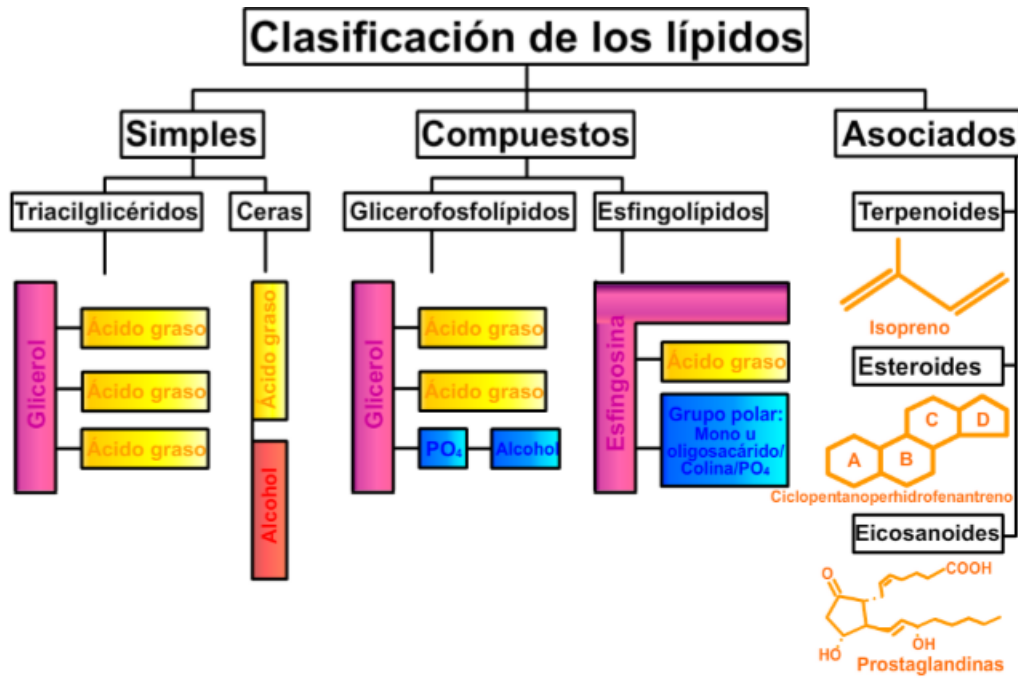
Están formadas, principalmente, por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno. Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites, con estructuras y funciones muy variadas, por lo que pueden clasificarse de muchas formas diferentes:

- Ácidos grasos
- Triacilgliceroles
- Ésteres de ceras
- Fosfolípidos (Fosfoglicéridos y esfingomielinas)
- Esfingolípidos (moléculas diferentes a la esfingomielina que contienen el aminoalcohol esfingosina)
- Isoprenoides (moléculas formadas por unidades repetidas de isopreno, un hidrocarburo ramificado de cinco carbonos)

3.2 Clasificación

En la siguiente figura, se representa un resumen de la clasificación de estructura de los lípidos:



Aunque existen otras, una manera sencilla de clasificarlos es la siguiente:



Ácidos grasos .- Aunque se encuentran en estado libre en la naturaleza en pequeñas cantidades, son componentes moleculares (sillares estructurales) de muchos de los lípidos comunes. Los ácidos grasos son simplemente ácidos orgánicos que poseen una cadena hidrocarbonada larga (los más comunes desde 12 a 24 átomos de carbono).

En la ventana de la derecha podemos apreciar la estructura molecular del ácido palmítico , un ácido graso saturado de 16 C. En él podemos distinguir su grupo carboxilo , y su cadena hidrocarbonada larga , en la que todos los enlaces del esqueleto son enlaces sencillos (de ahí la denominación saturada).

A continuación podemos ver la estructura del ácido oleico , un ácido graso monoinsaturado de 18 C con un doble enlace entre los carbonos 9 y 10 de la cadena hidrocarbonada. Los ácidos grasos monoinsaturados naturales son en su mayoría cis-insaturados , dada la configuración de los sustitutos alrededor del doble enlace citado.

Los ácidos grasos pueden presentar más de un doble enlace, denominándose entonces poli-insaturados . El ácido linoleico , con dos dobles enlaces en configuración cis en las posiciones que se aprecian en la imagen, es uno de ellos.

También existen ácidos grasos poli-insaturados, como el ácido linolénico , que presentan tres dobles enlaces .

Lípidos saponificables .- Son lípidos que contienen ácidos grasos unidos mediante enlaces de tipo éster a otro componente molecular que varía según los tipos.

Triacilglicéridos .- Son ésteres del alcohol glicerina (también glicerol o propanotriol) con tres ácidos grasos. En la ventana de la derecha podemos apreciar el detalle de la estructura de un triacilglicérido en el que se distingue el esqueleto original de la glicerina y los tres ácidos grasos unidos a ella mediante enlaces éster.

Céridos .- Son ésteres de ácidos grasos con alcoholes monohidroxílicos de cadena larga (alcoholes grasos). Un ejemplo es el componente principal de la cera de abeja , un éster del ácido palmítico con un alcohol graso de 30 átomos de C denominado triacontanol .

Fosfoglicéridos.- Son lípidos constituidos por una molécula de glicerina unida mediante enlaces éster a dos ácidos grasos . El tercer grupo hidroxilo de la glicerina está unido, también mediante enlace éster, con una molécula de ácido fosfórico . A su vez, el ácido fosfórico forma un enlace tipo éster con un compuesto de naturaleza polar, en nuestro caso el aminoalcohol etanolamina .

Esfingolípidos.- Su componente característico es el aminoalcohol graso insaturado denominado esfingosina . Este compuesto, junto con un ácido graso unido a él mediante

un enlace amida, da lugar a la ceramida , que constituye la base estructural común de todos los esfingolípidos. Diferentes compuestos de naturaleza polar (ácido fosfórico, bases nitrogenadas, monosacáridos u oligosacáridos), unidos al grupo hidroxilo libre de la ceramida , dan lugar a los distintos tipos de esfingolípidos.

Lípidos no saponificables .- En general, no contienen ácidos grasos como componentes moleculares o, al menos, no están unidos mediante enlaces éster a otros componentes.

Terpenos .- Están constituidos por la polimerización de unidades del hidrocarburo insaturado de 5 átomos de carbono isopreno (2-metil-1,3-butadieno). Los terpenos abundan en las células vegetales. Su característico sistema de dobles enlaces conjugados les permite absorber luz de determinadas longitudes de onda, por lo que muchas son sustancias con colores característicos denominados pigmentos . Entre ellos se encuentran los carotenos, como el betacaroteno , responsables de la coloración rojo-anaranjada de muchos frutos y hortalizas, o el licopeno , responsable del color rojo característico de los tomates. Otros terpenos son los responsables de ciertos aromas vegetales, como el geraniol , responsable del olor característico de las plantas del geranio. Algunas plantas producen sustancias de naturaleza terpenoide con el objeto de defenderse de ataques de parásitos como los hongos. Entre estas sustancias se encuentra el resveratrol , presente en las uvas y productos derivados de ellas, como el vino. Se ha sugerido que el resveratrol podría tener propiedades antioxidantes preventivas del envejecimiento celular. El tetrahidrocannabinol , presente en la planta Cannabis sativa y conocido por sus propiedades psicoactivas, es también de naturaleza terpenoide.

Esteroides.- Son lípidos relacionados estructuralmente con el ciclopentanoperhidrofenantreno . Entre ellos tiene especial relevancia el colesterol , componente esencial de las membranas celulares en las células animales y precursor de otras sustancias de importancia biológica como las hormonas sexuales (testosterona y estradiol). La vitamina D también es de naturaleza esteroidea.

Icosanoides .- Son lípidos que derivan de la ciclación, entre los carbonos 8 y 12, y posterior oxidación del ácido graso poliinsaturado de 20 carbonos denominado ácido araquidónico .

Existen diferentes tipos de icosanoides , como los tromboxanos , los leucotrienos y las prostaglandinas . Tienen funciones de naturaleza hormonal y reguladora coordinando distintos tipos de procesos en el organismo. En particular las prostaglandinas participan en el control de la respuesta inflamatoria en los tejidos animales.

3.3 Propiedades

Carácter anfipático

Son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila, es decir que atrae al agua y otra parte hidrófoba que repele al agua.

Punto de fusión

Esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena. Mayor será el punto de fusión cuanto más energía sea necesaria para romper los enlaces, es por ello por lo que las grasas saturadas tienen un punto de fusión más alto que las insaturadas.

Propiedades químicas de los lípidos

Esterificación

Es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente. De esta reacción se forma un éster, liberando agua.

Saponificación

Es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.

Anti-oxidación

Es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.

3.4 Lípidos de uso biológico

Lípidos de importancia biológica Entre los lípidos más importantes se hallan los fosfolípidos, componentes mayoritarios de la membrana de la célula. Los fosfolípidos limitan el paso de agua y compuestos hidrosolubles a través de la membrana celular, permitiendo así a la célula mantener un reparto desigual de estas sustancias entre el exterior y el interior. En muchos organismos las grasas y los aceites son las formas principales de almacenamiento energético. Otros lípidos, aún estando presentes en cantidades relativamente pequeñas, juegan papeles cruciales como agentes emulsionantes, mensajeros intracelulares, transportadores electrónicos.

Ácidos grasos

Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos. Están formada por una larga cadena hidrocarbonada (4-24 átomos de carbono) unido covalentemente a un grupo carboxilato o grupo carboxilo terminal, es decir, son ácidos monocarboxilados de cadena lineal R-COOH, en donde R es una cadena alquilo formada por átomos de carbono e hidrogeno.

La mayor parte de los ácidos grasos naturales poseen un número par de átomos de carbono que forma la cadena sin ramificaciones. Las cadenas con enlaces sencillos -C-C- se conocen como ácidos grasos saturado (Fig.40), mientras que los ácidos grasos no saturados o insaturados contienen uno o más enlaces dobles -C=C- entre los átomos de carbono. Esta característica altera su estructura tridimensional debido a que los dobles enlaces son estructuras rígidas, por lo que pueden presentarse en dos formas isoméricas: cis y trans.

En los isómeros cis, los grupos funcionales o grupos R semejantes o idénticos se encuentran del mismo lado de un doble enlace, mientras que en los isómeros trans, los grupos están en lados opuestos de un doble enlace. Los dobles enlaces también alteran las propiedades físicas de los ácidos grasos, ya que disminuye sus puntos de fusión volviéndolas líquidas a temperatura ambiente (aceites), mientras que los ácidos grasos saturados (mantequilla de cerdo, mantequilla) son sólidos o semisólidos a temperatura ambiente.

Por otro lado, los ácidos grasos tienen carácter alifático, es decir, la región correspondiente a la cadena hidrocarbonada es no polar (no soluble en agua), mientras que la región correspondiente al carboxilo terminal es polar (soluble en agua).

Para nombrar los ácidos grasos, se utiliza la nomenclatura sistemática, de acuerdo con el hidrocarburo del que provienen más el sufijo “oico”. Por ejemplo el ácido hexadecanoico es un ácido graso de 16 carbonos, pero se llama a menudo ácido palmítico debido a que se obtienen del aceite de palma. Para representarlos, se señala el número de carbonos de la cadena seguido de dos puntos y del número de dobles enlaces por ejemplo: ácido palmítico 16:0 y el ácido oleico 18:1

Los ácidos grasos más abundantes en la naturaleza son el ácido oleico (~30 % del total de ácidos grasos) y el palmítico que representa por lo general de 10 a 50 % del total de ácidos grasos.

Los ácidos grasos poseen muchas propiedades químicas importantes y experimentan reacciones que son típicas de los ácidos carboxílicos de cadena corta, como la formación de ésteres cuando reaccionan con alcoholes.

Triacilgliceroles

También conocidos como triglicéridos o grasas neutras, son ésteres de glicerol con tres moléculas de ácidos grasos y son los lípidos más abundantes. Los glicéridos con uno o dos grupos de ácido graso se denominan monoacilgliceroles y diacilgliceroles, respectivamente.

La mayoría de los triglicéridos contienen ácidos grasos de diversas longitudes, que pueden ser insaturados, saturados o una combinación de ambos.

La principal función de los triacilglicéridos (que a menudo se denominan grasas) es la de constituir la reserva más grande de energía en el organismo humano, más eficaz que el glucógeno, ya que su oxidación proporciona más energía y es la única reserva que permite la sobrevivencia durante el ayuno prolongado. Las grasas aportan alrededor del 30% de las kilocalorías necesarias para el mantenimiento del organismo; en donde cada gramo de grasa aporta 9 Kcal.

Las grasas corporales funcionan también como aislante a bajas temperaturas que protege a los organismos del frío, ya que las grasas son malas conductoras de calor y por lo tanto impide su pérdida. También funcionan como amortiguador mecánico interno para proteger a los tejidos, por ejemplo: la grasa que rodea a los riñones, el corazón y el intestino. En algunos animales, los ácidos grasos son secretados por glándulas que hacen que el pelaje o las plumas repelan el agua. Las semillas con ácidos grasos abundantes son

los cacahuates, el maíz, la palma, el cártamo, la soja y el lino. Los aguacates y las aceitunas también son ricos en ácidos grasos.

Ésteres de ceras

Las ceras son mezclas de lípidos no polares que se encuentran presentes principalmente en los vegetales como cubiertas protectoras de las hojas, tallos y de las frutas, así como de la piel de los animales y animales marinos. Las ceras están formadas por un ácido graso de cadena larga, esterificado con un alcohol, también de cadena larga.

A diferencia de los triglicéridos, éstas no son asimilables por el organismo humano, un ejemplo representativo es la cera de las abejas (hexadecanoato de triacontilo o palmitato de miricilo), la cera de las ovejas (lanolina) que son sólidos altamente insolubles en agua, sólidos y duros a temperatura ambiente

Los fosfoglicéridos, son un grupo numeroso de lípidos compuestos con gran relevancia en la estructura de las membranas celulares. Se caracterizan por tener un grupo fosfato que les confiere una mayor polaridad. Se conforman por un ácido fosfatídico, glicerol y dos ácidos grasos que pueden ser saturados o insaturados (Fig. 44). Ejemplos de estos son las lecitinas, cefalinas y colina. “Los diferentes tipos de fosfoglicéridos difieren en el tamaño, forma y carga eléctrica de sus grupos de cabeza polares” (Nelson y Cox, 2008).

El grupo fosfato posee un alcohol o un aminoalcohol que son moléculas altamente hidrofóbicas o polares y esta característica hace que los fosfolípidos formen las membranas plasmáticas con una región polar y una región no polar.

Las esfingomielinas se diferencian de los fosfoglicéridos en que contienen esfingosina en lugar de glicerol, unida en enlace amida con un ácido graso saturado de cadena larga (ceramida) de más de 20 carbonos. La esfingomielina se encuentra en mayor abundancia en la vaina de mielina de las células nerviosas en donde sus propiedades aislantes facilitan la transmisión rápida de los impulsos nerviosos. En la figura 46 se observa la estructura de la Esfingomielina que tiene un gran parecido estructural con los fosfolípidos, es por ello, que ambos tipos de lípidos forman la membrana plasmática.

Esfingolípidos

Son componentes importantes de las membranas celulares animales y vegetales. Todas las moléculas de esfingolípidos contienen un aminoalcohol de cadena larga, en los animales este alcohol es principalmente la esfingosina. El núcleo de cada esfingolípidos es una ceramida, es decir, una esfingosina unida en enlace amida con un ácido graso de cadena larga para formar la ceramida, a la cual se une algún grupo polar que sirve de cabeza.

Las ceramidas también son precursores de los glucolípidos o glucoesfingolípidos que son lípidos membranales. Los glucolípidos constan de un ácido graso, un sacárido (monosacárido, disacárido u oligosacárido) unidos a ceramida mediante un enlace glucosídico O. Los glucolípidos no contienen grupo fosfato y los más importante son los cerebrósidos, los sulfátidos y los gangliósidos

Isoprenoides

Son un gran grupo de biomoléculas que contienen unidades estructurales de cinco carbonos que se repiten, estas se denominan unidades de isopreno. Los isoprenoides están formados por terpenos y esteroides.

Los terpenos son moléculas que se encuentran en gran medida en los aceites esenciales de las plantas y se clasifican por el número de residuos o unidades de isopreno que contienen:

- monoterpenos (2 unidades),
- sesquiterpenos (3 unidades),
- diterpenos (4 unidades),
- triterpenos (6 unidades) y
- tetraterpenos (8 unidades).

Por ejemplo, la vitamina A es un di terpenoide, el escualeno es un triterpeno que es intermediario de la síntesis de los esteroides, se encuentra en el aceite de hígado de tiburón, en el aceite de oliva y en las levaduras. Por otro lado, los carotenoides son tetraterpenos, que es el pigmento que confiere el color rojo o anaranjado de algunas plantas y vegetales, como los jitomates y las zanahorias.

Otro aspecto para mencionar es que algunas biomoléculas formadas por componentes no terpénicos, se unen a unidades de isopreno, estas moléculas se denominan terpenoides mixtos, entre los que se destacan la vitamina E (α -tocoferol), la ubiquinona, la vitamina K, la coenzima Q que participa en el transporte de electrones y algunas citocininas vegetales.

Los esteroides, por su parte, son derivados de triterpenos (hidrocarburo perhidrociclo pentano fenantreno) que forman cuatro anillos. El número y posición de sus dobles enlaces los hace diferentes unos de otros; así como en el tipo, número y localización de sus grupos funcionales. El colesterol (Fig. 50) es el ejemplo más significativo de este tipo de moléculas, debido a su gran importancia estructural dentro de las membranas celulares, además que es el precursor de la biosíntesis de todas las hormonas esteroideas, de la vitamina D y de las sales biliares. Otro ejemplo, de este tipo de moléculas son todas las moléculas esteroideas de los vegetales, como los glucósidos cardiacos (ouabaína, digitoxina) que pueden resultar muy tóxicos.

Funciones biológicas

Las grasas y aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en forma más eficiente que los glúcidos. Esto se debe a que son hidrofóbicos y al no hidratarse ocupan menos volumen que el glucógeno y además, tienen más hidrógenos en su estructura, por lo cual rinden más energía que los azúcares

Actúan en la termorregulación, como aislante térmico. Por ejemplo en los animales que viven en las zonas frías del planeta tienen una importante capa de grasa subdérmica que ayuda a mantener la temperatura interna. Además como repelen al agua evitan la pérdida de calor corporal por efectos de la transpiración .

PRIMERA DESHIDROGENACIÓN En la primera reacción, el ácido graso activado (acil CoA) es deshidrogenado enzimáticamente en los carbonos α y con la participación de la enzima deshidrogenasa del acil CoA graso dependiente del FAD. En esta enzima el FAD estará estrechamente unido a ella reduciéndose al captar los hidrógenos del acil CoA, sustrato de la reacción, nuevamente restablecerá su estado oxidado cediendo los mismos a la CR, por no poderse oxidar directamente con el oxígeno, La reacción puede representarse de la siguiente forma: *Acetil CoA El producto de la reacción es un compuesto insaturado entre los carbonos α y β denominado acilen CoA. o α , β -

transdehidroacil CoA. En la literatura son reportadas para esta reacción cuatro clases diferentes de flavoproteínas específicas para una determinada longitud de la cadena de acil CoA original. **HIDRATACIÓN** El producto de la anterior reacción se hidrata en presencia de la enzima enoil hidratasa, también llamada crotonasa. Químicamente es la adición de una molécula de agua al doble enlace con la consiguiente formación de un hidroxiacil CoA. La reacción es reversible y estereoespecífica, dando como resultado el L-estereoisómero. *E: Enoilhidratasa (crotonasa), B-hidroxiacil CoA.

SEGUNDA DESHIDROGENACIÓN En esta etapa, el L- β OH acil CoA formado es oxidado en el carbono β obteniéndose un cetoacil CoA. La enzima que cataliza la reacción es la L- β -OH-acil CoA deshidrogenasa y como agente aceptor electrónico el NAD⁺ .

Esta reacción es catalizada por la enzima β -cetotiolasa (tiolasa) y en ella el cetoacil CoA experimenta una escisión en interacción con una molécula de CoASH libre, dando como resultado un fragmento de dos átomos de carbono, el ácido acético activado (acetil CoA) y el resto acil graso (activado) disminuido el tamaño de su cadena en dos átomos de carbono. Esta etapa constituye la de mayor importancia dentro de la secuencia de reacciones de la β -oxidación, pues mantiene la posibilidad de comenzar nuevamente el proceso al quedar activado el fragmento restante del acil graso y repetirse hasta la total degradación del AG. Además garantiza la degradación del ácido graso en fracciones de dos carbonos unidos al HSCoA. Acetil CoA (-2C) Acetil CoA El acetil CoA producido culmina su oxidación en el ciclo de Krebs al condensarse con el oxalacetato. Como se ha demostrado, cada vuelta de acortamiento de la cadena (en cuatro etapas) producirá un fragmento del acil graso activado de dos átomos de carbono menos y acetil CoA. El hecho de que nunca se obtiene el mismo metabolito de partida sino disminuido en dos carbonos, hizo que Lynen propusiera esta secuencia de reacciones como una espiral descendente y no como un ciclo metabólico. En la figura se muestra esquemáticamente la degradación en espiral de un ácido graso de n átomos de carbono, por medio de la β -oxidación.

3.4 Lípidos saponificables

Los lípidos o grasas se clasifican, en principio, en dos categorías:

Saponificables. Lípidos semejantes a las ceras y las grasas, que pueden hidrolizarse porque tienen enlaces de éster. Por ejemplo: los ácidos grasos, los acilglicéridos, los céridos y los fosfolípidos. A su vez, pueden clasificarse en:

Simples. Su estructura comprende mayormente átomos de oxígeno, carbono e hidrógeno. Por ejemplo: los acilglicéridos (que al solidificarse se conocen como grasa y al hacerse líquidos como aceites).

Complejos. Tienen (además de los átomos mencionados) abundantes partículas de nitrógeno, azufre, fósforo, u otras moléculas como glúcidos. También se los conoce como lípidos de membrana.

No saponificables. Lípidos que no pueden hidrolizarse por no presentar enlaces éster.

3.5 Metabolismo de los lípidos

Los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos.

Una vez que los ingerimos, el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y dentro de la boca se secreta la enzima lipasa salival para comenzar la digestión de las grasas. El bolo alimenticio formado por la saliva y el alimento entra por deglución al esófago y posteriormente pasa al estómago en donde el pH ácido incrementa la actividad de la enzima lipasa salival. El quimo así formado, pasa a intestino delgado en donde los triacilgliceroles se digieren dentro de la luz intestinal. La mucosa gástrica e intestinal secretan lipasas que se mezclan con las secreciones pancreáticas y sales biliares. La mayor actividad de digestión química de los lípidos tiene lugar en la porción superior del yeyuno, en donde la liberación de lecitina por la bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas, para que los tres tipos de enzimas pancreáticas y una coenzima las hidrolicen.

La liberación de estas enzimas se encuentra regulada por la hormona colecistoquinina (CCK) que facilita, además, la salida de bilis de la vesícula biliar. La bilis juega un papel importante en la digestión de las grasas, ya que además de proporcionar factores emulsificantes como los ácidos y sales biliares, contienen bilirrubina, una molécula derivada de la hemoglobina como consecuencia de la degradación de glóbulos rojos en el bazo, que posteriormente forma parte de la bilis. La bilirrubina es la que da el color a las heces. La lipasa pancreática es la enzima responsable de la mayor parte de la hidrólisis de los ácidos grasos, actuando sobre la superficie de las micelas que engloban a los triglicéridos. El colesterol esterasa es otra enzima pancreática que hidroliza los ésteres de colesterol, mientras que las fosfolipasas pancreáticas A1 y A2 hidroliza los ésteres de los fosfolípidos, para producir ácidos grasos y lisofosfolípidos.

Por su parte la enzima pancreática colipasa, favorece la formación del complejo sales biliares lipasa-colipasa que interviene en la hidrólisis de los lípidos para convertirlos en monoglicéridos, ácidos grasos y glicerol, los cuales son solubilizados por las sales biliares en la luz intestinal, para posteriormente ser transportados a través de la membrana plasmática de las células de la pared intestinal (enterocitos), donde se transforman nuevamente en triacilgliceroles. Dentro de los enterocitos, los triacilgliceroles recién formados, en combinación con el colesterol, fosfolípidos recién sintetizados y proteínas, forman los quilomicrones que son estructuras esféricas formadas por diversas moléculas lipoproteicas de baja densidad (LDL), que transportan desde el intestino delgado los triglicéridos, fosfolípidos y colesterol ingeridos en los alimentos, llevándolos hacia los tejidos a través del sistema linfático y dependiendo de las necesidades metabólicas, los ácidos grasos pueden ser almacenados o degradados para convertirse en energía, utilizarse para formar-sintetizar membranas (fosfolípidos, glucolípidos; colesterol) y como precursores de hormonas y mensajeros intracelulares

DIGESTION Y ABSORCION DE LIPIDOS DE LA DIETA



UNIDAD IV

Proteínas

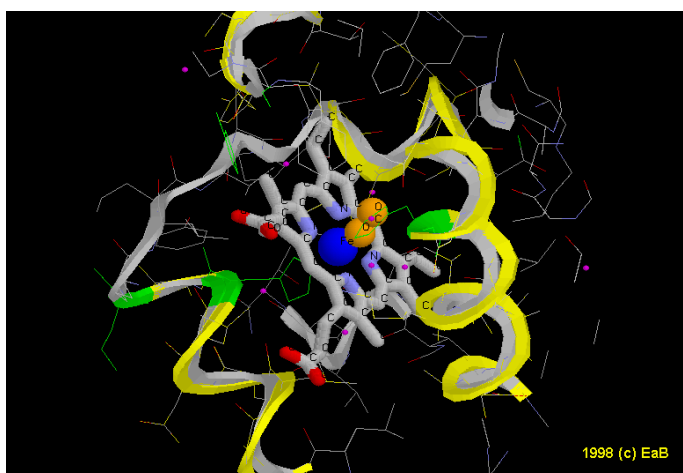
4.1 Definición de proteínas, clasificación y estructura química

Las proteínas son biopolímeros (macromoléculas orgánicas), de elevado peso molecular, constituidas básicamente por carbono (C), hidrógeno (H), oxígeno (O) y nitrógeno (N); aunque pueden contener también azufre (S) y fósforo (P) y, en menor proporción, hierro (Fe), cobre (Cu), magnesio (Mg), yodo (Y), etc...

Estos elementos químicos se agrupan para formar unidades estructurales (monómeros) llamados AMINOACIDOS, a los cuales podríamos considerar como los "ladrillos de los edificios moleculares protéicos". Estos edificios macromoleculares se construyen y desmoronan con gran facilidad dentro de las células, y a ello debe precisamente la materia viva su capacidad de crecimiento, reparación y regulación.

Las proteínas son, en resumen, biopolímeros de aminoácidos y su presencia en los seres vivos es indispensable para el desarrollo de los múltiples procesos vitales.

Se clasifican, de forma general, en Holoproteínas y Heteroproteínas según estén formadas respectivamente sólo por aminoácidos o bien por aminoácidos más otras moléculas o elementos adicionales no aminoacídicos.



Las proteínas, al igual que los carbohidratos y los ácidos grasos son constituyentes esenciales para la vida y forman parte de todos los organismos vivos. Tienen diversas

funciones, entre ellas procesos de reparación, de transporte (vitaminas, minerales, oxígeno y combustibles), de defensa, de reserva, de regulación metabólica, de catálisis y construcción de estructuras celulares tan complejas como el músculo esquelético, huesos, cabello, uñas, piel y tejidos, forman parte del código genético que determina las características hereditarias y de la hemoglobina que transporta el oxígeno en la sangre, lo que implica que en la mayoría de las tareas que realiza la célula participan las proteínas.

Aunque existen más de 300 aminoácidos, todas las proteínas son sintetizadas por únicamente por 20 aminoácidos, algunos de ellos son codificados por el ADN, formando secuencias lineales (polímeros) de aminoácidos unidos mediante enlaces peptídicos, para luego adoptar estructuras tridimensionales muy complejas en su función.

Las proteínas son susceptibles de ser clasificadas en función de su forma y en función de su composición química. Según su forma, existen proteínas fibrosas (alargadas, e insolubles en agua, como la queratina, el colágeno y la fibrina), globulares (de forma esférica y compacta, y solubles en agua. Este es el caso de la mayoría de enzimas y anticuerpos, así como de ciertas hormonas), y mixtas, con una parte fibrilar y otra parte globular.

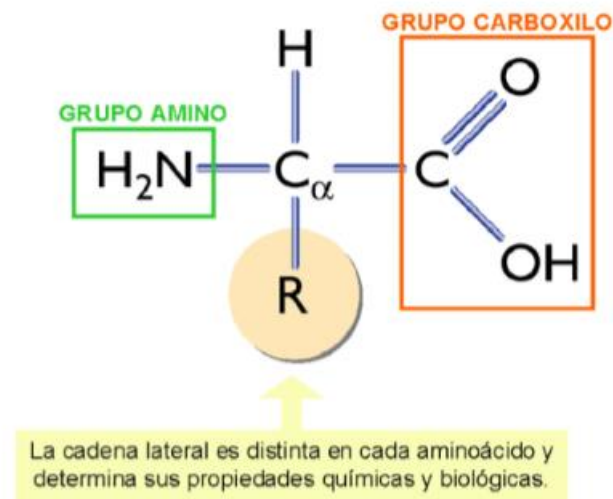
4.2 Estructura y clasificación de los aminoácidos.

Vamos a comenzar con una revisión de las estructuras básicas que conforman a las proteínas, es decir, las estructuras y propiedades químicas de los aminoácidos.

Los aminoácidos son compuestos orgánicos constituidos por un grupo amino ($-NH_2$), un grupo carboxilo ($-COOH$), un átomo de hidrógeno ($-H$) y una cadena lateral específica para cada aminoácido denominada ($-R$), que confiere a cada aminoácido propiedades únicas.

Los aminoácidos poseen propiedades ácidas y básicas, ya que el grupo carboxilo es un ácido débil ($-COO^-$), mientras que el grupo amino es una base débil ($-NH_3^+$). A esta propiedad se le define con el término anfótero, es decir, cada aminoácido puede comportarse como un ácido o como una base.

La fórmula general de un aminoácido es el siguiente:



Las proteínas se pueden clasificar por su función y estructura, vamos a revisar cada una de ellas:

Por su función

- Proteínas estructurales

Son responsables de la forma y estabilidad de las células y tejidos, en este grupo encontramos al colágeno e histonas.

- Proteínas de transporte

Son responsables de transportar diversas moléculas a través del torrente sanguíneo o membrana celular, en este grupo ubicamos a la hemoglobina, la albúmina y proteínas de los canales iónicos.

- Proteínas de defensa

Participando como un componente importante del sistema inmune para la protección del organismo ante patógenos y sustancias extrañas, en este grupo ubicamos a las inmunoglobulinas.

- Proteínas reguladoras
- Participando en las cadenas de señales bioquímicas como señalizadores y receptores, como ejemplo tenemos a las hormonas (somatotropina, insulina, entre otras).
- Proteínas catalíticas

Funcionan como aceleradores de diversas reacciones químicas, mejor conocidas como enzimas, que constituyen el grupo más grande de proteínas.

- Proteínas motoras

Responsables de la contracción muscular y otros procesos que implican movimiento, entre las que encontramos a la actina y miosina.

Por su estructura

- Proteínas simples

Están compuestas solo por aminoácidos, por ejemplo, la albumina, globulina, escleroproteínas

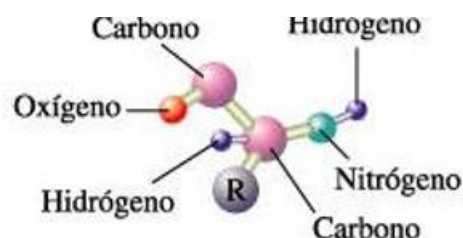
- Proteínas complejas

Están unidas a un grupo no proteico denominado grupo prostético, por ejemplo, lipoproteínas, cromoproteínas, glucoproteínas, nucleoproteínas

Las proteínas se organizan en grandes cadenas y suelen combinarse dando lugar a estructuras más complejas, ahora se revisará los niveles estructurales de las proteínas.

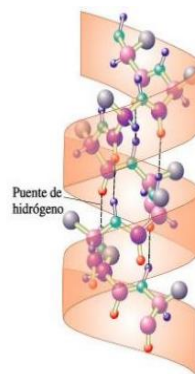
Niveles estructurales de las proteínas

- La estructura primaria, consiste en la secuencia de aminoácidos de las moléculas, formando estructuras lineales sin ramificaciones, conocidas también como polipéptidos. Los aminoácidos se encuentran unidos mediante uniones peptídicas, las cuales se forman por una reacción de síntesis entre el grupo carboxilo del primer aminoácido con el grupo amino del segundo aminoácido. Por convención, el aminoácido terminal (N-terminal) se considera el primer residuo y la secuencia de aminoácidos se escribe de izquierda a derecha.



- La estructura secundaria se refiere a la estructura local de los polipéptidos cuando éstos interactúan mediante enlaces o puentes de hidrógeno entre el oxígeno del grupo carbonilo de una cadena polipeptídica con el hidrógeno del grupo amida de otra cadena polipeptídica próxima, lo que consta de varios patrones repetitivos. La estructura secundaria con mayor frecuencia es la hélice α y la hoja β plegada

La hélice α es una estructura rígida en forma de varilla, fuertemente enrollada en una conformación helicoidal dextrógira. Las cadenas laterales de los residuos de los aminoácidos se extienden por fuera del eje de la espiral. Los puentes de hidrógeno se forman entre el grupo amida de cada aminoácido y el carboxilo del aminoácido que se encuentra cuatro residuos más adelante, los que ocasiona la formación de la espiral.



La estructura de hoja B- plegada se forma cuando se alinean dos o más segmentos de la cadena polipeptídica de forma paralela o antiparalela formando láminas plegadas. La estructura está extendida por completo, pero no es plana.

Las láminas plegadas B, están estabilizadas por enlaces de hidrógeno que se forman entre los grupos $-NH$ y carbonilo de los aminoácidos de las cadenas adyacentes. Secuencias de la cadena polipeptídica con estructura alfa o beta, a menudo están conectadas entre sí por medio de los llamados giros beta. Son secuencias cortas, con una conformación característica que impone un brusco giro de 180 grados a la cadena principal de un polipéptido.

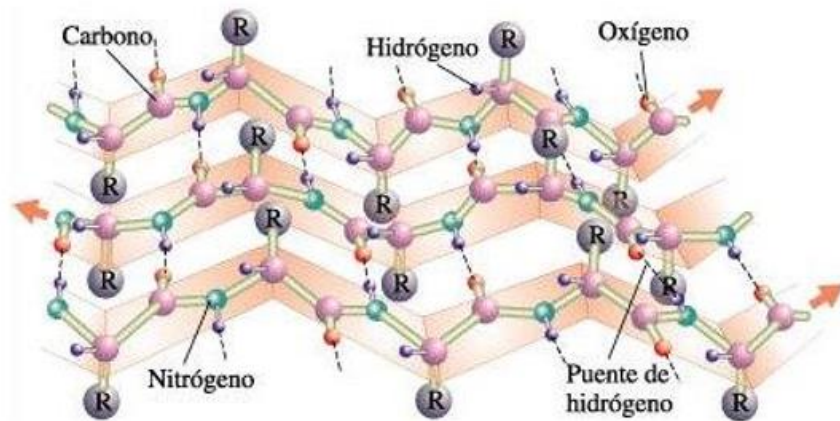
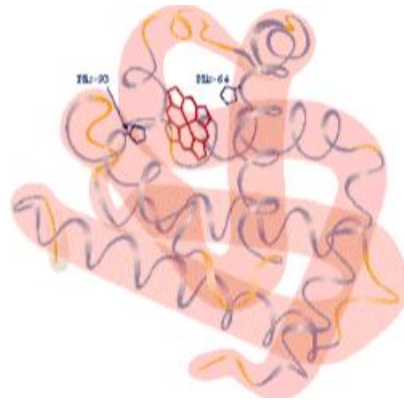


Figura 10. Estructura secundaria, hélice α (Lodish, 2012)

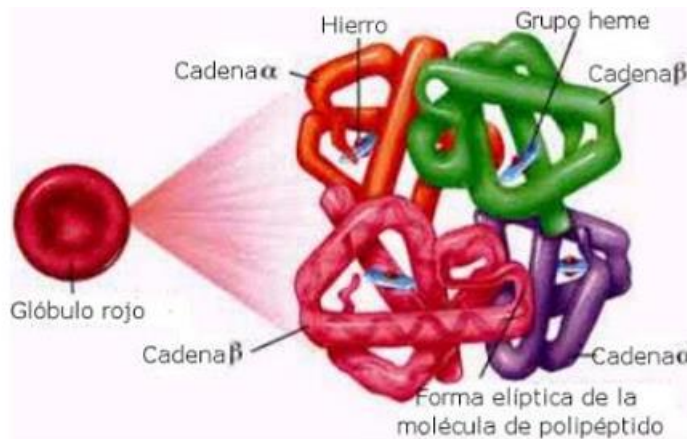
- La estructura terciaria de una proteína se refiere a la forma tridimensional, superplegada y enrollada en sus estructuras nativas y biológicamente activa de la proteína. Esta estructura refleja la forma global de la proteína, que está estabilizada por interacciones entre grupos funcionales de las cadenas laterales, como puentes disulfuro covalente, puentes de hidrógeno, puentes salinos o interacciones electrostáticas, e interacciones hidrofóbicas, adquiriendo una estructura muy organizada. La estructura terciaria tiene varias características importantes, por ejemplo; muchos polipéptidos se pliegan de tal forma que aminoácidos distantes en la estructura primaria quedan cerca. Las proteínas se compactan debido al plegamiento, de tal forma que los aminoácidos hidrófobos quedan dentro y los aminoácidos hidrofílicos quedan por fuera, permitiendo interacciones entre los grupos polares y no polares. Las proteínas muy grandes, es decir, con más de 300 residuos de aminoácidos suelen contener varias subunidades denominadas dominios, que son proteínas independientes, con funciones específicas que forman una proteína mayor.

Hay dos tipos de proteínas según su estructura terciaria: Las proteínas fibrosas cuya estructura tiene forma de lámina o de fibra, se forman por repetición de estructuras secundarias simples, generalmente tienen una función estructural (músculo esquelético).

Las proteínas globulares tienen una estructura terciaria más compleja, formada a partir de varias estructuras secundarias diferentes, suelen tener funciones de naturaleza dinámica, como de transporte o catálisis.



- La estructura cuaternaria está formada por varias cadenas polipeptídicas iguales o diferentes para formar un complejo o un ensamblaje de más de dos subunidades proteicas unidas por interacciones no covalentes, aunque en algunos casos son enlaces covalentes. Las proteínas con múltiples subunidades (iguales o diferentes) se denominan oligómeros, mientras que los oligómeros a su vez están formados por protómeros que pueden estar formados por una o varias subunidades. Un gran número de proteínas Oligoméricas contienen dos o cuatro subunidades protoméricas, denominadas dímeros y tetrámeros respectivamente. Estas subunidades pueden tener funciones reguladoras y catalíticas. La hemoglobina es una proteína tetramérica, mientras que la ATPasa mitocondrial de corazón de vaca tiene 10 protómeros.



Las proteínas pueden clasificarse de acuerdo con su composición: Las proteínas simples o haloproteínas, son las que están compuestas exclusivamente por aminoácidos. Las proteínas conjugadas o heteroproteínas, están compuestas de aminoácidos, pero tienen otra sustancia de naturaleza no proteica que recibe el nombre grupo prostético, estos grupos pueden ser carbohidratos, lípidos, metales o grupos fosfato, denominadas glucoproteínas, lipoproteínas, metaloproteínas y fosfoproteínas respectivamente.

4.3 Estereoisómeros y propiedades ópticas de los aminoácidos.

En los aminoácidos tienen un carbono central o carbono que dispone una configuración tetraédrica, lo que tiene implicaciones significativas sobre la estructura y función de los aminoácidos. L

a posición del grupo amino (izquierda o derecha del carbón -□) determina si un aminoácido es a-L-aminoácido o D-aminoácido respectivamente, sin embargo, las proteínas sólo están formadas por aminoácidos con configuración L.

Funciones de los aminoácidos

Los aminoácidos cumplen con múltiples funciones, como son:

1. Precursores de neurotransmisores y hormonas
2. Metabolitos intermediarios de vías metabólicas

3. Forman parte de otras moléculas (coenzimas)
4. Forman aminas biógenas, moléculas con acción fisiológica importante
5. Constituyen los precursores de los péptidos y las proteínas.

Los aminoácidos pueden clasificarse según la capacidad que tienen para interactuar con el agua en relación con su cadena lateral (-R) que es la que determina la estructura, función y carga eléctrica de la molécula.

Utilizando ese criterio pueden clasificarse en cuatro clases:

- 1) no polares,
- 2) polares,
- 3) ácidos y
- 4) básicos.

Los aminoácidos no polares, contienen principalmente grupos R hidrocarbonados sin cargas positivas o negativas. Estos aminoácidos hidrófobos y son importantes en la conformación estructural de las proteínas, se encuentran enterrados en el interior hidrofóbico de la proteína, fuera del contacto con el agua.

Dentro de este grupo se encuentran los aminoácidos aromáticos y los aminoácidos alifáticos, cuyas cadenas son hidrocarburos aromáticos (benceno) y no aromáticos (metano, ciclohexano) respectivamente.

Los aminoácidos polares, por su parte poseen grupos funcionales capaces de formar puentes de hidrógeno que interactúan con el agua, es decir, son hidrófilos o “afines al agua”. Estos aminoácidos contienen grupos hidroxilo o amida en su grupo lateral, los cuales se encuentran muchas de las veces en los sitios activos de las enzimas o participan en la regulación del metabolismo energético, como es el caso de la serina y la treonina. La asparagina y la glutamina en condiciones fisiológicas no tienen carga, pero su capacidad de formar puentes de hidrógeno tiene un efecto significativo en la estabilidad de la proteína. La serina, la asparagina y la treonina participan en la unión de los azúcares con las proteínas para la formación de glucoproteínas

Los aminoácidos ácidos tienen cadenas laterales con grupos carboxilato (ácido carboxílico) que se ionizan a pH 7.0 (pH fisiológico), presentando cargas negativas. En estado ionizado el ácido glutámico y el ácido aspártico, se denominan glutamato y aspartato respectivamente.

Los aminoácidos básicos a pH fisiológico tienen una carga positiva, por lo tanto, pueden formar enlaces iónicos con los aminoácidos ácidos. Entre ellos se encuentran la Lisina, la arginina y la histidina.

Los aminoácidos que nuestro organismo no pueden sintetizar, se les denomina aminoácidos esenciales, ya que la fuente de éstos es exclusivamente a través de la dieta. Los aminoácidos esenciales son nueve: histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina. Algunos alimentos que los contienen son la carne, los huevos, los lácteos y algunos vegetales como la soya, espelta y quinoa.

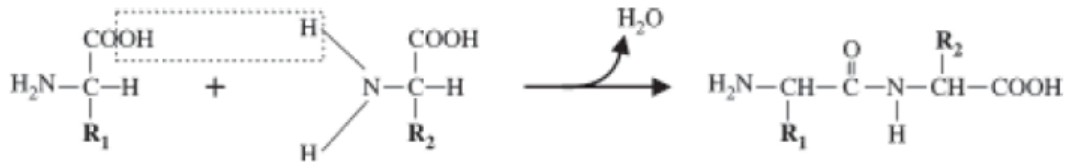
Por otro lado, los aminoácidos no esenciales, son los que nuestro organismo si puede sintetizar aun cuando no los obtengamos de los alimentos que consumimos. Entre ellos se encuentran la alanina, la asparagina, el ácido aspártico y el ácido glutámico.

Los aminoácidos no están presentes en forma aislada, están organizados en estructuras más complejas que dan lugar a los péptidos y las proteínas, que a continuación se presenta.

La polimerización de los aminoácidos origina los péptidos y las proteínas, que toman su nombre de acuerdo con su peso molecular menor o mayor de 5000 dalton. La unión de 2 o más aminoácidos genera cadenas, aquellas constituidas de menos de 50 aminoácidos reciben el nombre de péptidos

Cada aminoácido que forma parte de una cadena peptídica se le denomina residuo, pues ha perdido un átomo de hidrógeno de su grupo amino y una porción hidroxilo de su grupo carboxilo, o uno de los dos, si ocupan los extremos de la cadena.

A la unión que sucede entre los aminoácidos se le denomina enlace peptídico y da lugar a la formación de los péptidos y las proteínas y es de tipo amida sustituida.

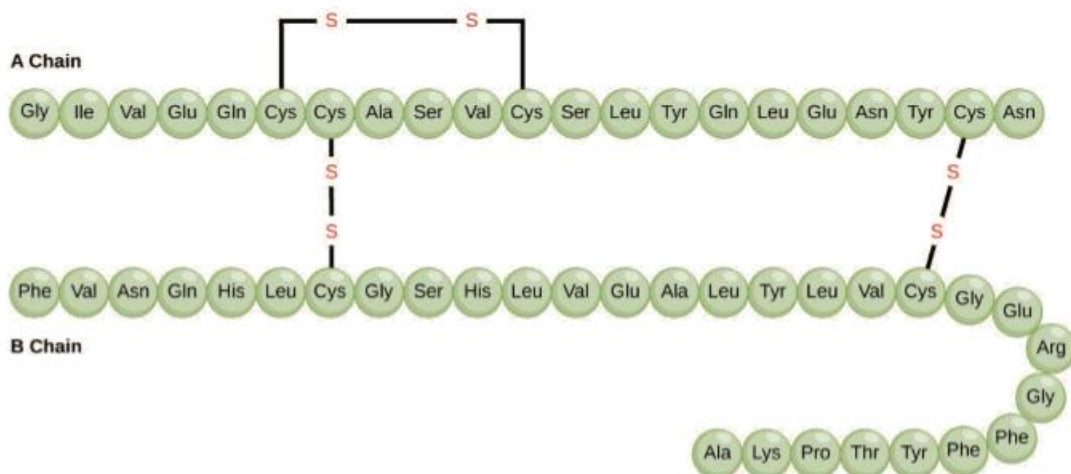


Se observa que el grupo carboxilo de un aminoácido reacciona con el grupo amino de otro aminoácido, se forma el enlace peptídico y se elimina una molécula de H₂O.

Los péptidos pueden clasificarse de acuerdo con el número de aminoácidos constituyentes en:

- ✓ Dipéptidos, si contienen dos aminoácidos;
- ✓ Tripéptidos, si contienen tres aminoácidos;
- ✓ Tetrapéptido, si contienen cuatro aminoácidos; y así sucesivamente,
- ✓ o en general denominarse polipéptidos cuando están integrados por más de 7 residuos de aminoácidos, pero menos de 100.

Entre los péptidos más importantes encontramos a hormonas como el glucagón, la insulina y la calcitonina.



4.4 Propiedades químicas de los aminoácidos

- Ácido-básicas.
Comportamiento de cualquier aminoácido cuando se ioniza. Cualquier aminoácido puede comportarse como ácido y como base, se denominan sustancias anfóteras.

Cuando una molécula presenta carga neta cero está en su punto isoeléctrico. Si un aminoácido tiene un punto isoeléctrico de 6,1 a este valor de pH su carga neta será cero

Los aminoácidos y las proteínas se comportan como sustancias tampón.

- Ópticas.
Todos los aminoácidos excepto la glicina, tienen el carbono alfa asimétrico lo que les confiere actividad óptica; esto es, que desvían el plano de polarización cuando un rayo de luz polarizada se refracta en la molécula. Si el plano es a la derecha, se denominarán dextrógiras y las que lo desvían a la izquierda se denominan levógiras. Además, cada aminoácido puede presentar configuración D o L dependiendo de la posición del grupo amino en el plano. Esta última configuración D o L es independiente de las formas dextrógira o levógira.

Según el isómero, desviará el rayo de luz polarizada hacia la izquierda (levógiro) o hacia la derecha (dextrógiro) el mismo número de grados que su estereoisómero. El hecho de que sea dextrógiro no quiere decir que tenga configuración D. La configuración D o L depende de la posición del grupo amino (L si está a la izquierda según la representación de Fisher)

- Químicas.
Las que afectan al grupo carboxilo (descarboxilación).

Las que afectan al grupo amino (desaminación).

Las que afectan al grupo R

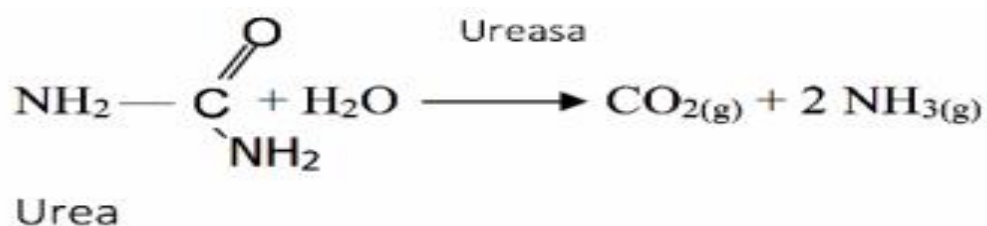
4.5 Concepto de enzima

Los cambios químicos que se verifican en los seres vivos ofrecen la extraordinaria particularidad de efectuarse, casi en su totalidad, por la acción activadora de catalizadores específicos denominados enzimas. Las enzimas son catalizadores orgánicos producidos en los seres vivos y capaces de funcionar fuera de la célula u organismo que los producen. Una parte importante del estudio de la bioquímica está, hoy día, dedicado a las enzimas, puesto que todas las funciones fisiológicas, como por ejemplo la contracción muscular, la conducción de los impulsos nerviosos, la excreción por el riñón, la respiración, etc., están

íntimamente unidas a la acción de las enzimas. Muchas de estas reacciones han sido estudiadas como sistemas aislados con enzimas cristalinas puras, y por ello, la enzimología tiene como objetivo reproducir in vitro los cambios que ocurren en los diferentes órganos, tejidos, etc., del organismo, no existe prácticamente en la célula reacción alguna que no esté catalizada por las enzimas.

Características generales Se ha demostrado que todas las enzimas son de naturaleza protéica. El análisis de los aminoácidos constituyentes de ellos no ha permitido apreciar ninguna característica que los diferencie de los aminoácidos que constituyen el resto de las proteínas; todos son α -aminoácidos y se puede afirmar que todas las enzimas son proteínas, pero no todas las proteínas son enzimas. Las proteínas que tienen acción enzimática poseen iguales propiedades químicas que el resto de las proteínas, pero además, las que tienen acción enzimática tiene otras propiedades que las diferencian del resto de las proteínas y que están relacionadas con su modo de acción. Estas propiedades son la especificidad, la eficiencia catalítica y la reversibilidad, que serán objeto de estudio en epígrafes posteriores, cuando hayan sido explicados algunos términos que faciliten su comprensión. Las enzimas pueden dividirse en enzimas simples y enzimas complejas.

Enzimas simples. Son aquellas que para ejercer su acción sólo necesitan de la parte protéica. Esta puede estar constituida por una o varias cadenas, pero no necesita ningún factor adicional para llevar a cabo su acción sobre la molécula que va a transformar, la cual se denomina sustrato. Un ejemplo de enzima simple es la ureasa, encargada de catalizar la transformación de la urea en CO_2 y NH_3 . Para que la enzima actúe, sólo es necesario que esté presente el sustrato, en este caso específico es la urea, y la reacción que tiene lugar es la siguiente:



Enzimas complejas. Son denominadas aquellas que para ejercer su acción necesitan, además de la parte protéica, de otros factores adicionales que bien pueden ser de naturaleza orgánica o inorgánica, y que se agrupan bajo el nombre de cofactores enzimáticos. Por ejemplo, la hexoquinasa es una enzima compleja encargada de transformar la glucosa en su éster fosfato, y para poder realizar esta esterificación, además de la parte protéica, necesita del ATP, que es un cofactor de naturaleza orgánica.

La reacción puede representarse de la forma siguiente: *E: hexoquinasa. En el caso específico de las enzimas complejas, a la parte protéica se le denomina apoenzima y la unión de la apoenzima con los factores forma la holoenzima. La apoenzima libre no tiene actividad, o lo que es lo mismo, no lleva a efecto la transformación: cuando esta se halla unida a los cofactores (holoenzima) sí es activa y realiza la acción catalítica. A veces una enzima compleja puede necesitar más de un cofactor para llevar a efecto la reacción. Todos estos cofactores necesarios para que una enzima pueda efectuar su acción junto con la parte protéica o apoenzima y el sustrato, se agrupan bajo el nombre de complejo funcional enzimático, ellos son: • Apoenzima • Coenzima • Sustrato • Grupo prostético • Cosustrato • Activadores La apoenzima como se explicó anteriormente, es la parte protéica de la enzima: en ella radica la especificidad de acción de las enzimas a causa de la presencia del centro activo, que es el sitio donde se coloca el sustrato para ser transformado y cuya estructura se explicará más adelante. El Sustrato es la molécula sobre la cual la enzima va a ejercer su acción. Tanto la apoenzima como el sustrato tienen que estar obligatoriamente presentes para que pueda efectuarse la reacción. El Cosustrato es una molécula diferente a la molécula de sustrato la cual acepta un grupo proveniente del mismo. Este tipo de componente es característico de las reacciones de transferencia, donde un grupo del sustrato es transferido a una molécula aceptora (cosustrato). Las Coenzimas son compuestos orgánicos derivados, fundamentalmente de las vitaminas, donde abundan los derivados de las vitaminas B como la coenzima A(CoASH), el NAD, el TPP y otros, además de algunos nucleótidos importantes como el ATP, UTP, ADP, GTP, CDP, etc. Las coenzimas tienen la característica de regenerarse después de haber participado en la reacción mediante una reacción subsiguiente, y de forma general, pueden ser separadas de la enzima por diálisis, porque están débilmente unidas a la enzima.

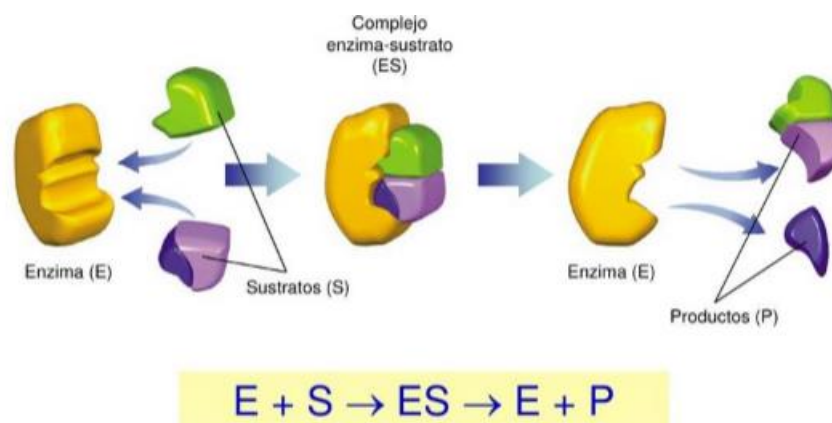
Los Grupos prostéticos están constituidos generalmente por átomos de metales, como es el caso de las enzimas catalasas y peroxidasas, cuyo grupo prostético es un grupo hemo, el cual posee en su estructura un átomo de hierro, aunque algunas veces pueden estar constituidos por compuestos orgánicos como el FAD, que funciona como grupo prostético de algunas enzimas. A diferencia de las coenzimas, los grupos prostéticos se encuentran ligados fuertemente a la enzima y no pueden ser separados de ella por diálisis. Algunos sistemas enzimáticos, para efectuar la transformación del sustrato necesitan la

presencia de iones minerales conocidos como activadores, cuyo modo de acción no es bien conocido. El Mn^{+2} , el Mg^{+2} , el Cu^{+2} y otros, son ejemplos de activadores. Todos los componentes del complejo funcional enzimático explicados anteriormente son indispensables para que se lleve a efecto la catálisis enzimática, sin que esto, signifique que deban estar todos presentes en una misma reacción. A veces sólo se necesita un componente, otras veces coinciden en una misma reacción más de un componente, teniendo siempre en cuenta que la apoenzima y el sustrato deben estar presentes obligatoriamente.

Propiedades de las enzimas Las Enzimas son proteínas que se encuentran entre las más notables biomoléculas debido a su extraordinaria especificidad a su elevado poder catalítico, que es mucho mayor que la de los catalizadores industriales utilizados por el hombre y a su reversibilidad. Especificidad de la catálisis enzimática Algunas enzimas, como la pepsina y la tripsina, que intervienen en la digestión de las proteínas de la carne, controlan muchas reacciones diferentes, mientras que otras como la ureasa, son muy específicas y sólo pueden acelerar una reacción. Otras liberan energía para la contracción cardíaca y la expansión y contracción de los pulmones. Muchas facilitan la conversión de azúcar y alimentos en distintas sustancias que el organismo precisa para la construcción de tejidos, la reposición de células sanguíneas y la liberación de energía química para mover los músculos. Además, la pepsina, la tripsina y otras enzimas poseen la propiedad peculiar denominada autocatálisis que les permite originar su propia formación a partir de un precursor inerte denominado zimógeno. Como consecuencia, estas enzimas se pueden reproducir en tubos de ensayo. La especificidad es la propiedad más sobresaliente de los enzimas. Se ha demostrado que para que se lleve a cabo una reacción enzimática, la enzima tiene que combinarse con el sustrato, pero esta combinación no es en forma casual sino que ocurre de manera específica y determinada por la afinidad que exista entre los grupos químicos que se encuentran en el centro activo y los que se encuentran en el sustrato. La especificidad puede ser absoluta o relativa. La cinética de las reacciones enzimáticas difiere de las reacciones inorgánicas simples. Cada enzima es específica de forma selectiva para la sustancia sobre la que causa la reacción, y es más eficaz a una temperatura determinada.

Las enzimas son proteínas globulares capaces de catalizar las reacciones metabólicas, acelerando la velocidad de reacción en lapsos que van desde los microsegundos hasta los milisegundos. Estos procesos, sin ayuda catalítica, ocurrirían a velocidades muy bajas o

serían prácticamente nulas. Las enzimas realizan su trabajo a temperaturas moderadas o temperaturas fisiológicas, son muy específicas para las reacciones que catalizan, ya que poseen un sitio activo en la molécula proteínica que sirve como sitio de unión covalente para el sustrato al que se va a unir y rara vez forman productos secundarios. Al igual que en las reacciones químicas, en las reacciones biológicas, también se produce una transformación de las sustancias iniciales o sustratos, para transformarlas a productos o sustancias finales.



Debido a que los procesos biológicos deben estar controlados para conservar energía y materia prima, las enzimas gracias a su estructura pueden regularse activándose y desactivándose cuando es necesario.

Las enzimas, al igual que los catalizadores inorgánicos, favorecen la velocidad de las reacciones biológicas, sin alterarse permanentemente por la reacción, debido a que disminuyen la energía de activación, proporcionando una alternativa que requiere menos energía.

En la actualidad, las enzimas se clasifican de acuerdo con la clase de reacción que catalizan y se le asigna una clasificación de cuatro números y un nombre con dos partes, denominado nombre sistemático de acuerdo con la Unión Internacional de Bioquímica, por ejemplo, el alcohol: NAD⁺ oxidoreductasa (E.C. 1.1.1.1) de forma habitual se le conoce como alcohol deshidrogenasa.

4.5.1 Propiedades de las enzimas

Puesto que la mayoría de los enzimas son proteínas, sus propiedades serán las mismas. Son solubles en el agua y se precipitan por el alcohol. Cada enzima tiene un pH óptimo de actividad. Por ejemplo la pepsina del estómago ha de actuar en medio ácido y la tripsina del jugo pancreático en medio alcalino.

La temperatura también influye sobre las acciones enzimáticas; las bajas temperaturas las inactivan, pero no las destruyen. Conforme se aumenta la temperatura crece su actividad hasta un valor óptimo, a partir del cual decrece y, finalmente, a temperaturas altas, se destruyen. Los enzimas de los animales homotermos (aves y mamíferos) tienen su óptimo entre los 36° y los 41 ° C.

4.5.2 Clasificación de las enzimas

Las enzimas se clasifican en seis categorías principales:

- Oxidorreductasas – catalizan reacciones redox cambiando el estado de oxidación de uno o más átomos de una molécula. Las deshidrogenasas, reductasas, oxigenasas y peroxidasas son ejemplos de éstas.
- Transferasas – Transfieren grupos moleculares de una molécula donadora a una aceptora. Generalmente las transferasas incluyen el prefijo trans como las transcarboxilasas, las transaminasas y las transmetilasas.
- Hidrolasas – Catalizan reacciones en las que se rompe algún enlace por la adición de agua. Las esterasas, las fosfatasas y las peptidasas son algunos ejemplos.
- Liasas – Catalizan reacciones en las que se elimina algún grupo para formar un doble enlace o se añade un doble enlace. Las descarboxilasas, las hidratasas, las deshidratasas, desaminasas y las sintetasas son ejemplos de estas enzimas.
- Isomerasas – Este se trata de un grupo heterogéneo de enzimas en el que catalizan varios tipos de reordenamientos intramoleculares. Por ejemplo, las epimerasas catalizan la inversión de carbonos asimétricos y las mutasas catalizan la transferencia intramolecular de grupos funcionales.

- Ligasas – Catalizan la formación de enlaces entre dos moléculas de sustrato. Algunas de estas enzimas incluyen el término sintetasa y otras se denominan carboxilasas.

Ahora que has revisado la estructura básica de las proteínas revisemos su metabolismo desde que ingresan al organismo.

4.6 Metabolismo de las proteínas

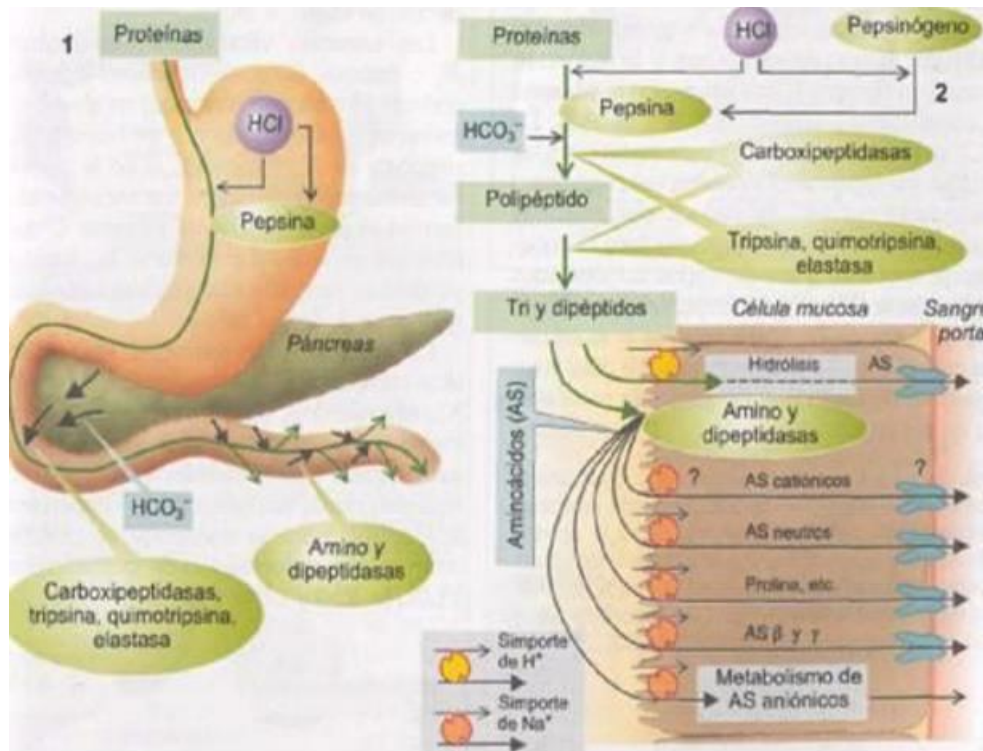
A diferencia de las macromoléculas que revisamos en la unidad anterior, en donde la digestión comienza con la saliva durante el proceso de masticación, la digestión de las proteínas comienza en el estómago en donde el ácido secretado activa la pepsina. Con ayuda del HCl, el pepsinógeno (zimógeno o pro-enzima secretado por la mucosa estomacal) es transformado a pepsina para favorecer en conjunto con el medio ácido, la desnaturalización de las proteínas.

La degradación de proteínas consiste en reacciones de hidrólisis a polipéptidos, tripéptidos, dipéptidos y finalmente aminoácidos que inicia con la pepsina. Esta enzima desdobra las proteínas y péptidos, actuando sobre sitios específicos de los enlaces peptídicos entre los aminoácidos fenilalanina, triptófano y tirosina.

Las proteínas parcialmente fraccionadas, pasan a intestino delgado como quimo y una vez en el duodeno, las enzimas pancreáticas: tripsina, quimotripsina, elastasa y carboipeptidasas A y B, continúan la digestión. La tripsina actúa sobre las uniones peptídicas de los grupos carboxilo de arginina y lisina. Estas enzimas transforman los polipéptidos en peptonas, para que posteriormente las peptidasas: aminopeptidasa y exopeptidasa, producidas por las células epiteliales de las vellosidades intestinales van hidrolizando a los aminoácidos, degradando repetidamente el residuo N-terminal de los oligopéptidos para producir aminoácidos libres y péptidos de tamaño pequeño. El resultado final de la digestión luminal de las proteínas en el intestino delgado es la obtención de fragmentos de oligopéptidos, dipéptidos y aminoácidos.

Los aminoácidos individuales así obtenidos son absorbidos en las vellosidades del íleon en el intestino delgado, mediante un mecanismo de transporte activo que utiliza energía y está acoplado al transporte de sodio, para dirigirse al hígado en donde se depositan un tiempo para luego ser transportados a través de la sangre hacia las células. Por su parte, los péptidos pequeños se absorben a través de pinocitosis por los enterocitos que son las

células epiteliales del intestino delgado, en donde se terminan de hidrolizar para pasar en forma de aminoácidos libres a la vena porta



Fuentes de Consulta:

- Alberts, Bruce. Johnson, A. Lewis, J. Raff, M. Keith, Roberts. Walter, P. (2008). *Biología Molecular de la Célula*. México Editorial Omega.
- Curtis, H. Barnes, N.S. (2009) *Biología*. Editorial Médica Panamericana.
- Díaz, J. (2006). *Bioquímica: un enfoque básico aplicado a las ciencias de la vida*. México. UNAM.
- Fell, David. (1999). *Bases del Control del Metabolismo*. España. Editorial Omega. •
- Lehninger. (2009). *Bioquímica*. México. Editorial Omega.
- Lodish. H. Berk, A. Matsudaria, P. Kaiser, C. Scott, M. Zipursky, L. Darnell, J. (2007). *Biología celular y molecular*. 5^a edición. México. Editorial Médica Panamericana.
- Lozano, J. A. (2005). *Bioquímica y biología molecular en Ciencias de la salud*. México. McGraw Hill.

Videos de apoyo:

- Tuvi digital. (2015). Carbohidratos (Monosacáridos) - Introducción a la bioquímica #3. [Video].
Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=VNwYOIVVAvY>
- Metabolismo de la glucosa [Video] Disponible de:
<https://www.youtube.com/watch?v=I5zcABaR-Aw>
- Khan Academy Español (2016) Visión general de la glucólisis. [Video]. Disponible en:
<https://www.youtube.com/embed/fKQ4dzl8O6k?rel=0&controls=0&showinfo>
- Universidad de los Andes. (2013) Metabolismo de los lípidos. [Video]. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=_biNvOOOnEq8
- Aminoácidos, péptidos y proteínas. Disponible en:
https://rodas5.us.es/file/d14f1e70-da49-3549-5b754cf83e742a87/1/aminoacidos_peptidos_proteinas_SC ORM.zip/media/aminoacidos_peptidos_proteinas.swf
- Facultad de medicina, Laguna. (s.f.) Proteínas.
Disponible en: <http://laguna.fmedic.unam.mx/~3dmolvis/proteina/main.s.f>