

**Nombre de alumno: Pablo David Gómez Valdez**

**Nombre del profesor: María De Los Ángeles Venegas**

**Nombre del trabajo: proteínas**

**Materia: Bioquímica**

**Grado: 1**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de noviembre de 2020.

# Proteínas

carbono, hidrógeno, oxígeno y a diferencia de los lípidos y carbohidratos, de nitrógeno. ... Cuando la molécula tiene de 2-20 aminoácidos hablamos de oligopéptido; de polipéptido si tienen entre 20 y 50 y de **proteína** si es el número de aminoácidos que la componen es mayor de 50.

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

Que son

Estructura química

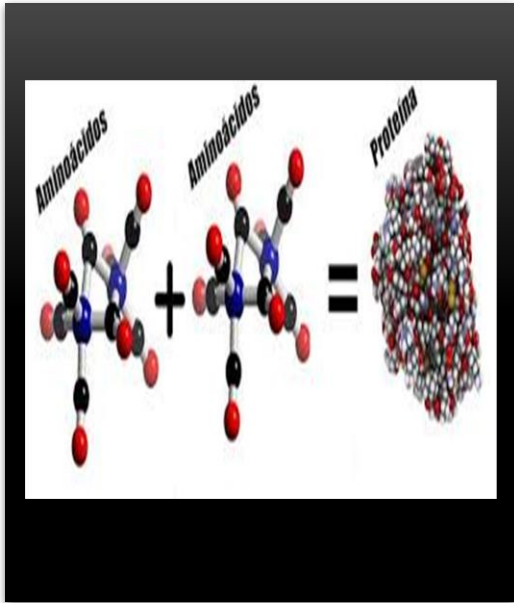
Clasificación

Las proteínas o prótidos son macromoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos. Las proteínas están formadas por aminoácidos y esta secuencia está determinada por la secuencia de nucleótidos de su gen correspondiente.

: Son compuestos sólidos; incoloros; cristalizables; de elevado punto de fusión (habitualmente por encima de los 200 °C); solubles en agua; con actividad óptica y con un comportamiento anfótero. ... Son sólidos, cristalinos, tienen un elevado punto de fusión y son solubles en agua.

proporción

Estructura y clasificación de aminoácidos



-Los aminoácidos se clasifican habitualmente según las propiedades de su cadena lateral:

Neutros polares, polareso hidrófilos: serina (Ser, S), treonina (Thr, T), cisteína (Cys, C), glutamina (Gln, Q), asparagina (Asn, N), tirosina (Tyr, Y).

-La estructura general de un alfa-aminoácido se establece por la presencia de un carbono central (alfa) unido a un grupo carboxilo (rojo en la figura), un grupo amino (verde), un hidrógeno (en negro) y la cadena lateral (azul)