

Nombre de alumno:

Ana Vanesa Salvador Hernández

Nombre del profesor:

María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre del trabajo:

Actividad 2 Cuadro Sinóptico

Materia:

Bioquímica

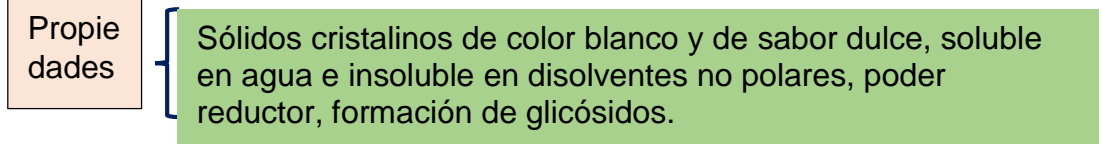
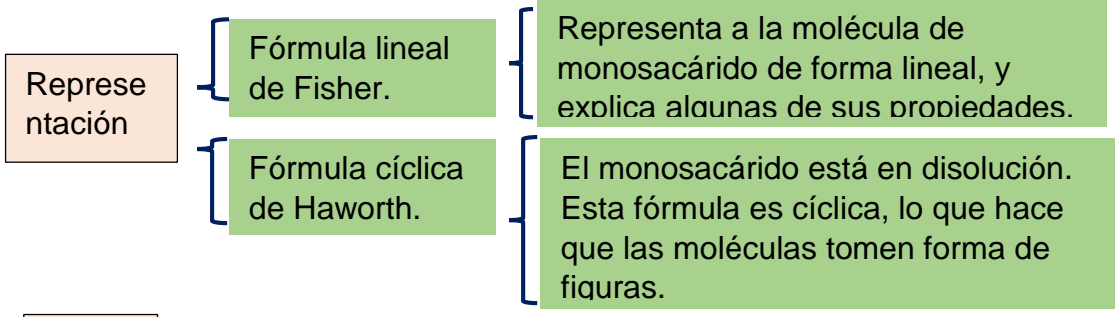
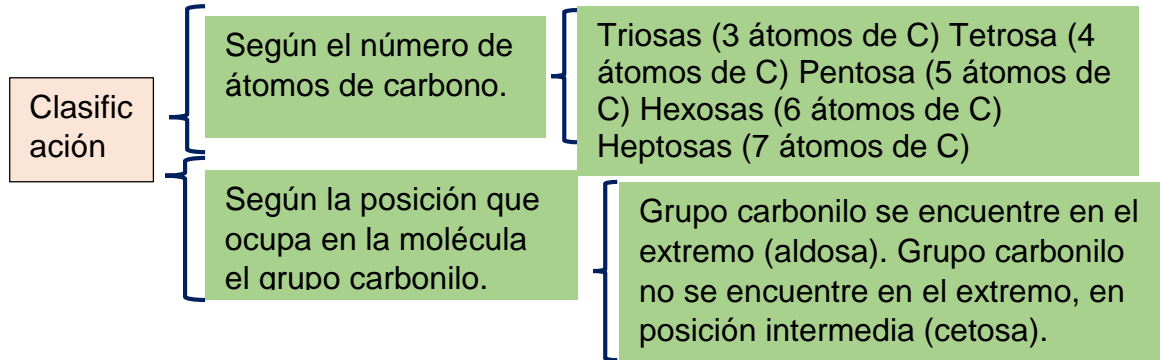
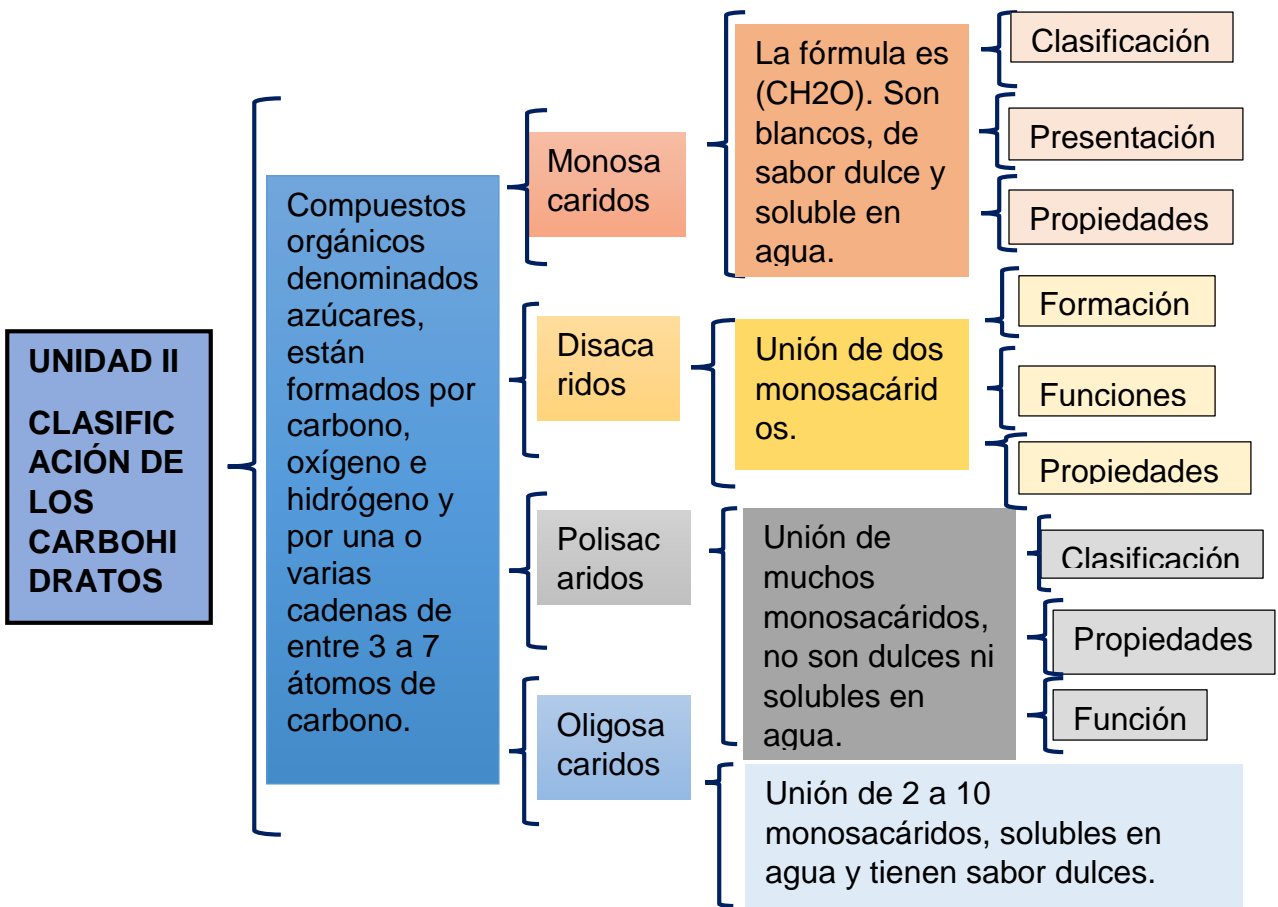
PASIÓN POR EDUCAR

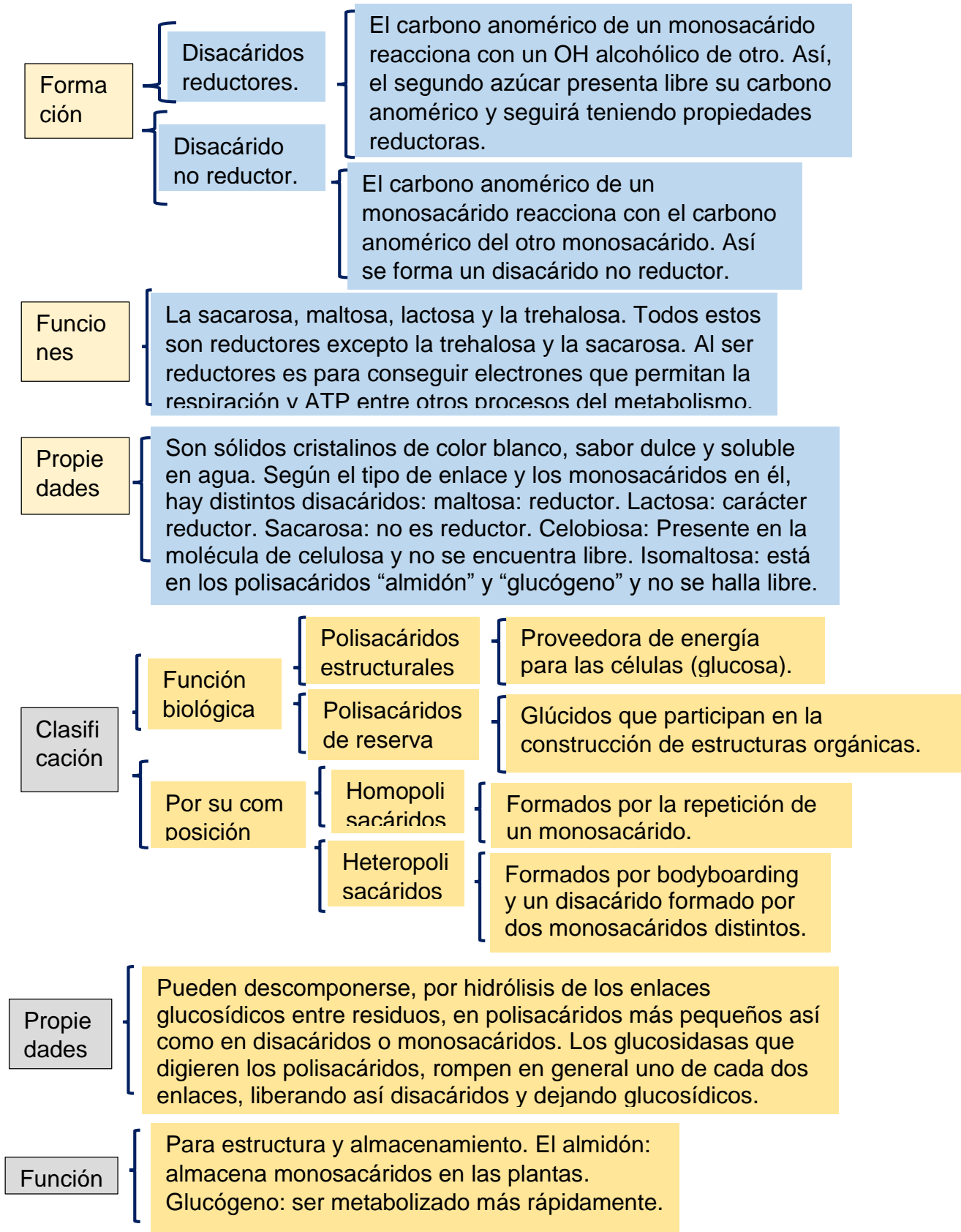
Grado:

Cuatrimestre I

Grupo:

LEN10SSC0120-A





**UNIDAD III
PROTEÍNAS**

Cadena polipeptídica tiene más de 100 aminoácidos se denomina proteína.

Niveles de organización

Todas las proteínas tienen el mismo esquema simple: todas son polímeros de aminoácidos, dispuestos en una secuencia lineal.

Estructura primaria (secuencia de aminoácidos) estructura secundaria (hélice) estructura terciaria (péptido individual doblado) estructura cuaternaria (de dos o más péptidos)

Propiedades

Desnaturalización

Los valores extremos del pH producen la rotura de los enlaces o alteran la carga de la proteína, la proteína se desnaturaliza, se despliegan parcial o totalmente y no pueden llevar a cabo su función.

Solubilidad

solubles en agua si disponen de suficientes aminoácidos polares. las proteínas pueden actuar como ácidos o como bases en función del pH denominado anfóteras.

Especificidad

Las proteínas son específicas de cada especie e incluso de cada individuo, ya que dependen de la información genética.

Aminoácidos

Son moléculas orgánicas que contienen un grupo amino (NH₂) en un extremo y un grupo ácido carboxílico (COOH) en el otro extremo.

Propiedades

Presentan isomería, isomería óptica, solubles en agua, insolubles en solventes no polares, determinan las propiedades, ayudan a separarlos, identificarlos y cuantificar.

Clasificación

- No polares
- Polares
- No esenciales
- Esenciales

A
N
A
N
A
N
A
N

BIBLIOGRAFÍA:

- Antología Bioquímica,
(Proporcionado por plataforma de UDS)