



Nombre de alumno:

Karine Abigail Vicente Villatoro

Nombre del profesor:

Lic. María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre del trabajo:

Supernotas

Materia:

Bioquímica

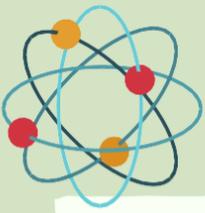
Grado: 3°

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de junio del 2021

PROTEINAS

"LO BUENO DE LA CIENCIA ES QUE ES CIERTA INDEPENDIENTEMENTE DE SI CREES O NO EN ELLA".



¿QUE SON LAS PROTEINAS?

Las proteínas son moléculas formadas por aminoácidos que están unidos por un tipo de enlaces conocidos como enlaces peptídicos. El orden y la disposición de los aminoácidos dependen del código genético de cada persona. Todas las proteínas están compuestas por:

- Carbono
- Hidrógeno
- Oxígeno
- Nitrógeno

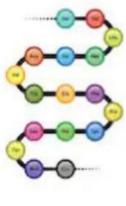
FUNCIONES

- enzimática función
- hormonal
- Función de reconocimiento de señales
- función de transporte
- función estructural
- función de defensa
- función de movimiento
- función de reserva
- transducción de señales
- función reguladora

ESTRUCTURA

PRIMARIA

Combinación ilimitada de aminoácidos



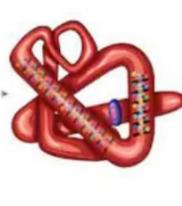
SECUNDARIA

Hélice hoja plegada



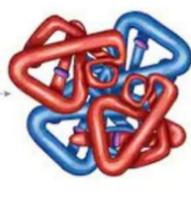
TERCIARIA

Globular fibrosa



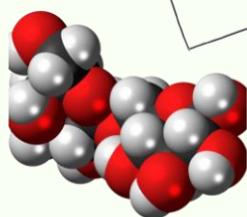
CUATERNARIA

subunidades iguales Y distintas



PROPIEDADES

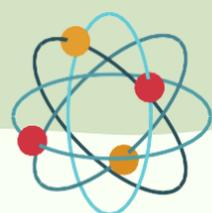
- Solubilidad
- Agentes desnaturizantes
- Desnaturización y renaturalización
- Especificidad



CLASIFICACION

Holoproteínas: Son proteínas formadas exclusivamente por aminoácidos.

Heteroproteínas: Son una molécula que presenta una parte proteica (apoproteína) y parte no proteica menor llamada grupo prostético. Todas son globulares, y se clasifican en función del grupo prostético.



"AMINOÁCIDOS"

Los 20 aminoácidos se clasifican en dos grupos de aminoácidos diferentes. Los aminoácidos esenciales y los aminoácidos no esenciales juntos forman los 20 aminoácidos. De los 20 aminoácidos, 9 son los aminoácidos esenciales y los demás son aminoácidos no esenciales. Veamos cada aminoácido diferente según su clasificación.

Esenciales

- Isoleucina
- leucina
- valina lisina
- treonina
- fenilalanina
- metionina
- histidina
- triptofano

no esenciales

- Glutamina
- aspartato
- arginina
- alanina prolina
- cisteina
- asparagina
- serina glicina
- tirosina

PROTEÍNA VEGETAL

PROTEÍNAS POR CADA 100g

PROTEÍNA ANIMAL

					
Brócoli 4g proteína	Edamame 12g proteína	Aguacate 2g proteína	Pechuga de pollo 24g proteína	Pavo 25g proteína	Atún 25g proteína
					
Tofu 13g proteína	Avena 11g proteína	Quinoa 4g proteína	Salmón 25g proteína	Camarones 18g proteína	Chuleta de cerdo 18g proteína
					
Mantequilla de maní 25g proteína	Anacardos 15g proteína	Garbanzos 18g proteína	Pato 27g proteína	Filete 19g proteína	Huevo 14g proteína
					
Arroz Integral 3g proteína	Lentejas 6g proteína	Almendras 29g proteína	Yogurt griego 9g proteína	Leche 4g proteína	Queso Gouda 26g proteína

"BIBLIOGRAFIA"

- 20 aminoácidos que forman las proteínas | Mejorando la vida con aminoácidos | Acerca de nosotros | Sitio web global del Grupo Ajinomoto - Comer Bien, Vivir Bien. (2000). Grupo Ajinomoto Global Website - Comer Bien, Vivir Bien. <https://www.ajinomoto.com/es/aboutus/amino-acids/20-amino-acids>
- BIOQUIMICA, UDS. (2021). BIOQUIMICA. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/e733207b441b701b85bd495a6ff89435.pdf>
- nrc: 4.4.4- Holoproteínas y heteroproteínas. (2000). HOLOPROTEINAS Y HETEROPROTEINAS. <https://moodle.educarex.es/evex/mod/page/view.php?id=266>