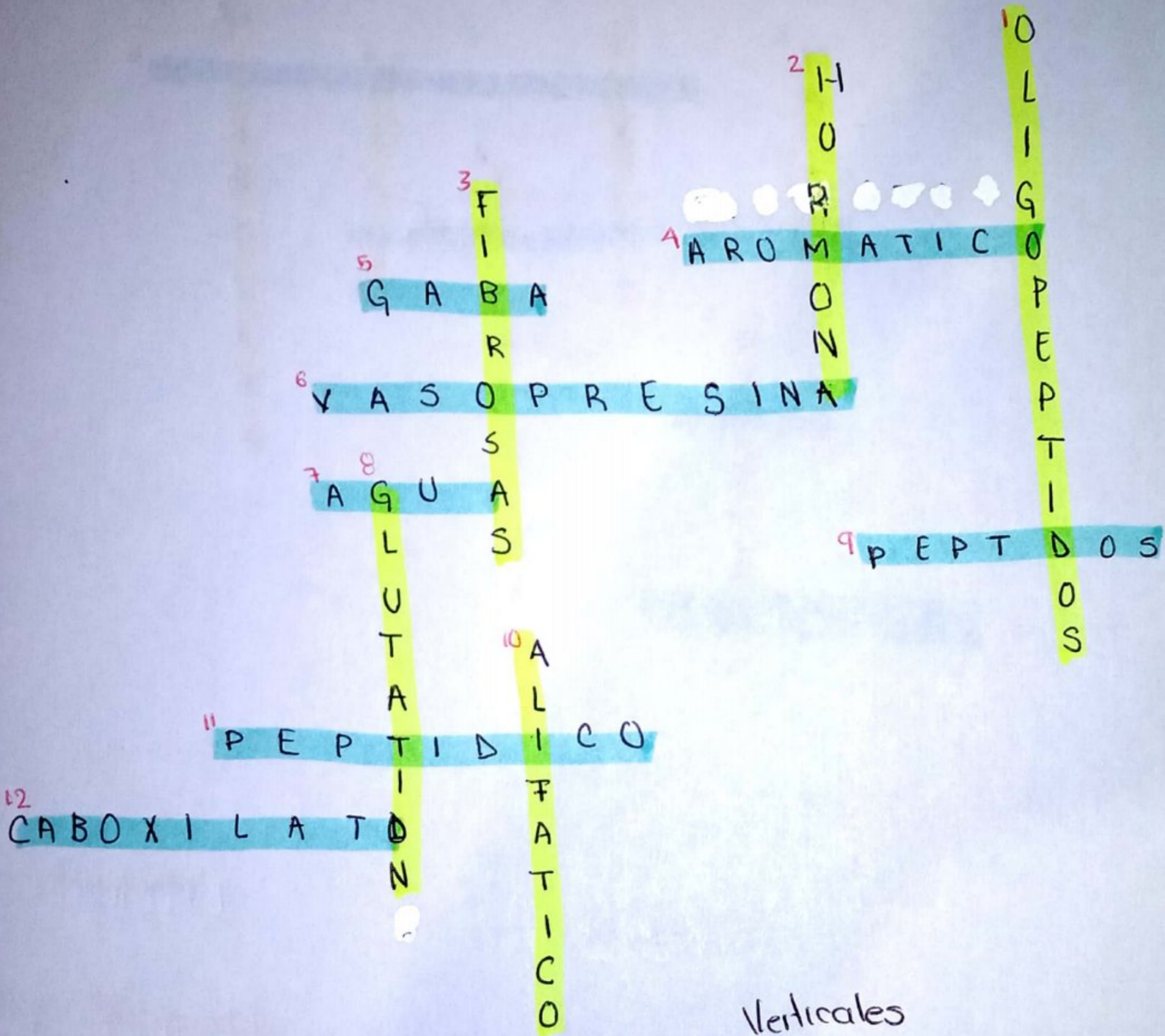


Dolores
Hortencia Domínguez
López

PROTEINA

Bioquímica



Horizontales

- 4- Aromatico
- 5- Gaba
- 6- Vasopresina
- 7- agua
- 9- peptidos
- 11- peptidico
- 12- Carboxilato.

Verticales

- 1- oligopeptidos
- 2- Hormono
- 3- Fibras
- 8- Glutacion
- 10- Alifatico

REPASO ENZIMAS

1^aA Dolores Hortencia Dominguez Lopez

1^o ¿Qué es un catalizador? Son sustancias que consumen una reacción y es el que aumenta algo notablemente su velocidad.

2^o ¿Por qué es importante acelerar las reacciones bioquímicas?
son estructuras globulares, que se entrelazan las cadenas polipeptídicas.

3^o Ejemplo de coenzimas.

a) Un carbohidrato

b) Una vitamina

c) Un ácido

d) Un proton

4^o ¿Qué es el pH Óptimo?

es el que representa máxima actividad de los resultados que interpretan la enzima, tienen la conformación de tridimensional.

5^o ¿Explique el modelo llave-cerradura?

son estructuras del sustrato y ~~la~~ que es el centro activo de las enzimas y que son las modelos de unión del sustrato.

6^o ¿Qué es un cofactor?

es un componente no proteico, que necesita para la acción de las enzimas.

7^o ¿Qué hace la ureasa?

degrada a la urea en amoníaco y bicarbonato

8^o ¿Qué hace las enzimas transferasa?

son las que catalizan la transferencia de un grupo

9^o ¿Qué hacen las enzimas hidrolasas?

son las que permiten romper las moléculas de alto peso

10^o ¿Qué hacen las enzimas isomerasas?

son enzimas que transforman un isomero de un compuesto químico

11^o ¿Qué hace un inhibidor?

son sustancias que impiden la acción de las enzimas, son las que ayudan a acelerar las reacciones.

12º Qué es un Inhibidor competitivo?

Los inhibidores son moléculas que se unen a enzimas y disminuyen su actividad

13º Qué es un inhibidor acompetitivo?

Son sustratos que no se une o no se pueden unir al mismo tiempo al centro de la misma enzima.

14º Qué es un inhibidor no competitivo?

Son las que reducen la tasa máxima de una reacción química sin cambiar la afinidad aparente.

15º Qué importancia tiene los iones metálicos en las enzimas?

Son catalizadores es decir sustancias que sin consumirse en una reacción aumentada notablemente su velocidad.

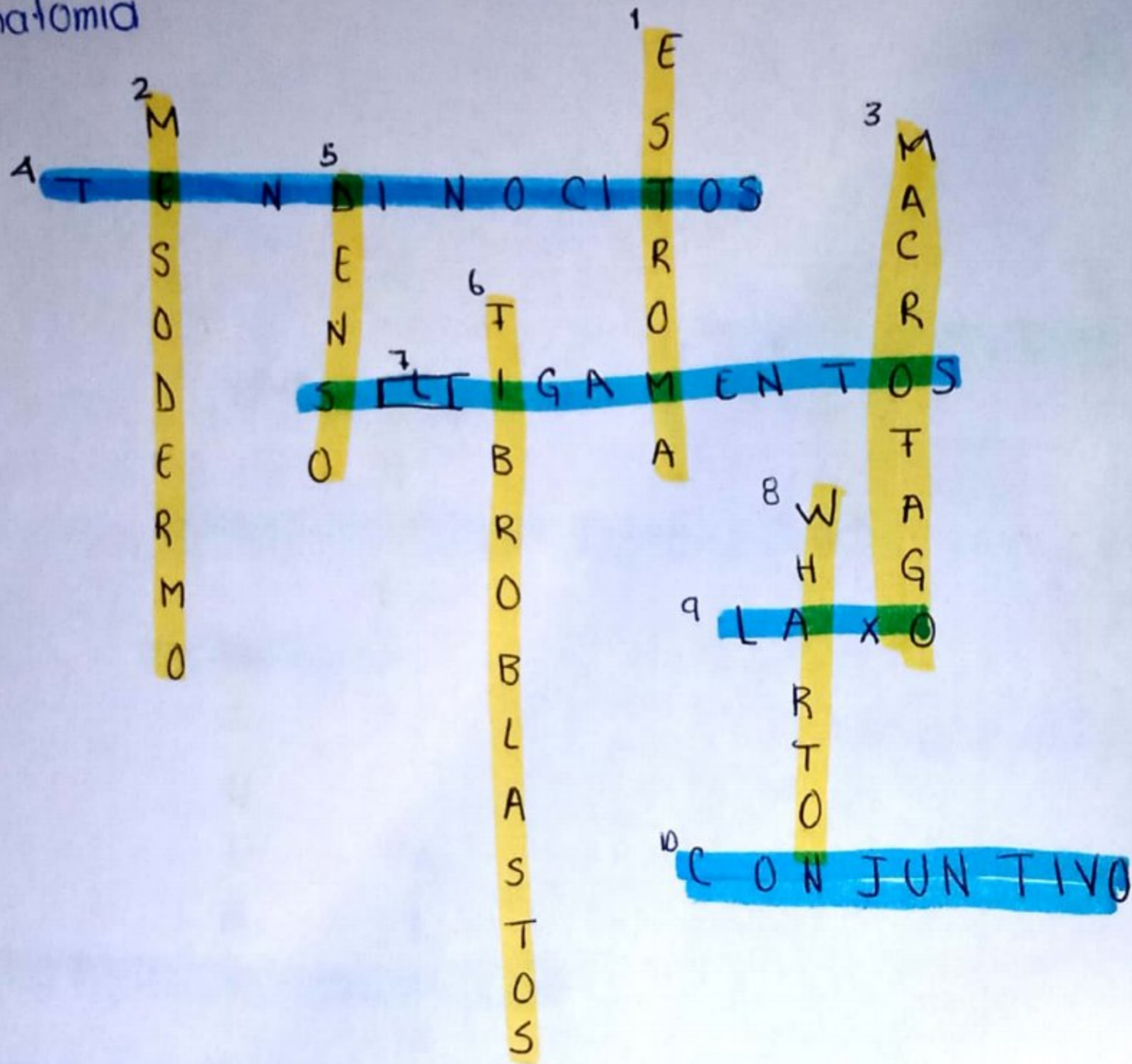
16º Cuál es la importancia de la temperatura en las reacciones enzimáticas?

La temperatura es la que activa y catalítica es máxima se llama temperatura óptima.

TEJIDO CONECTIVO

Dolores
Hortencia
Dominguez
Lopez

Micronatomia



Horizontal

Vertical

- 4- Tendinocitos
- 7- Ligamentos
- 9- Laxo
- 10- conjuntivo

- 1- Estroma
- 2- Mesoderma
- 3- Macrofago
- 5- Dena
- 6- Fibroblasto
- 8- Wharton