

Nombre del alumno: Regina Hernández Abarca

Nombre del profesor: Hugo Nájera Mijangos

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Bioquímica

Grado: 1

Grupo: C

Aminoácidos no esenciales



Significa

Que nuestros cuerpos pueden producir el aminoácido, aun cuando no lo obtengamos de los alimentos que consumimos.



como

Alanina, arginina, asparagina, ácido aspártico, cisteína, ácido glutámico, glutamina, glicina, prolina, serina y tirosina.

Aminoácidos



Son

Los aminoácidos son moléculas que se combinan para formar proteínas fundamentales de la vida.



Clasificación de proteínas de acuerdo a su estructura



Se dividen en

Estructura primaria, es la secuencia de aminoácidos de una cadena polipeptídica. **Estructura secundaria**, son patrones locales de plegamiento que presentan ciertas secuencias de la proteína. **Estructura terciaria**, es la conformación plegada tridimensional de una cadena polipeptídica. **Estructura cuaternaria**, es la organización de una proteína oligomérica o ensamble de proteínas.



Composición química de sus cadenas

por

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.

Aminoácidos esenciales



Donde

Los aminoácidos esenciales no los puede producir el cuerpo y en consecuencia, deben provenir de los alimentos.



Son 9

Histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina.