



Nombre del alumno:
Ronaldo De La Cruz Sangeado
409421536

Nombre del profesor:
BEATRIZ LOPEZ LOPEZ

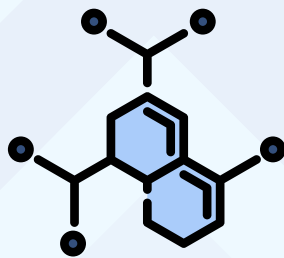
Nombre del trabajo:
Cuadro Sinóptico

Materia:
Bioquímica

Parcial 1

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ, CHIAPAS 07 DE NOVIEMNRE DE 2021.

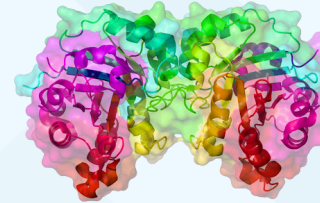
ENZIMAS



CONCEPTO

Las enzimas son proteínas, polímeros formados por aminoácidos covalentemente unidos entre sí, que catalizan en los organismos una gran variedad de reacciones químicas.

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



PROPIEDADES

Las propiedades de los enzimas derivan del hecho de ser proteínas y de actuar como catalizadores. Como proteínas, poseen una conformación natural más estable que las demás conformaciones posibles.

LOS FACTORES QUE INFLUYEN

- pH
- Temperatura
- Cofactores

FUNCIÓN

Las enzimas son obreros calificados que unen, cortan, transfieren y/o modifican los grupos químicos participantes de las reacciones bioquímicas vitales para la vida.

Degradan azúcares, sintetizan grasas y aminoácidos, copian fielmente la información genética, participan en el reconocimiento y transmisión de señales del exterior y se encargan de degradar subproductos tóxicos para la célula.

CLASIFICACIÓN

- Oxidorreductasas
- Transferasas
- Ligasas
- Hidrolasas
- Liasas

ESTRUCTURA TRIDIMENSIONAL

Surgió mediante la tecnología que comprende primero: la cristalización de las moléculas y luego la determinación del patrón de distribución de sus átomos.



ADN POLIMERASAS

Es la enzima principal involucrada en la síntesis de cadenas nuevas de ADN, esencialmente lo que hace es ir enganchando nucleótidos de adenina (A), guanina (G), citosina (C) o timina (T).

Es una holoenzima ya que requiere ion magnesio como cofactor para funcionar adecuadamente. Algunas tienen una función correctora esto significa que si se coloca por error un nucleótido que no corresponde al par, entonces la misma enzima lo remueve.

