



**Nombre de alumno: Aimer Leandro Aguilar
García.**

**Nombre del profesor: María de los Ángeles
Venegas castro.**

**Nombre del trabajo: Esquema del metabolismo de
proteínas.**

Materia: Bioquímica.

Grado: 1

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de noviembre del 2021.

PASIÓN POR EDUCAR

Metabolismo de las proteínas

Las proteínas son moléculas orgánicas más abundantes en la superficie terrestre y también es una de las moléculas más importantes para el organismo vivo, ya que desempeña un papel muy importante para el buen funcionamiento de este. Podemos encontrar diferentes tipos de clasificaciones dependen si nos referimos a la estructura, composición química o función.

Para la clasificación por estructura podemos encontrar las proteínas primarias, de estructura lineal, la secundaria de estructura helicoidal o plegada, la terciaria de estructura globular y la cuaternaria de estructura más compleja formada de muchas proteínas terciarias.

En cuanto a su composición química se clasifican en simples u holoproteínas: que en su hidrólisis solo produce aminoácidos y las proteínas conjugadas o las heteroproteínas: que contienen cadenas polipeptídica

Hablando de su función se clasifican en estructurales, enzimáticas y hormonales.

Ahora bien el metabolismo de las proteínas En el metabolismo de las proteínas se incluyen aquellos procesos que regulan la digestión de las proteínas, el metabolismo de los aminoácidos y el turnover de las proteínas; procesos que a su vez incluyen la absorción y suministro de aminoácidos de la dieta, la síntesis de nuevo y utilización de aminoácidos y la hidrólisis y síntesis de proteínas. Las proteínas, al contrario que otras biomoléculas, no se almacenan. Todos los aminoácidos, ya sean de la dieta como derivados del turnover, se degradan. Los aminoácidos se

metabolizan mediante la escisión, por un lado de su esqueleto carbonado y por otro lado del grupo amino, este último se eliminará en forma de. (E., 2009)

❖ En resumen la proteína tiene tres etapas por donde es metabolizado

Transaminación: este proceso es de tipo irreversible, es catalizado por las transaminasas, capaz de reaccionar con todos los aa lo cual podría decirse que consiste en la transferencia de un grupo amino desde un aa hasta un cetoácido.

Desaminación: en este proceso se eliminan los aminos del grupo de aminoácidos, para obtener energía.

Descarboxilación: esta reacción consiste en la transferencia de un grupo amino desde un aa hasta un cetoácido y se obtiene de esta forma el cetoácido correspondiente al aa inicial y el aa correspondiente al cetoácido inicial.

Ahora bien los alimentos con valor proteico que se digieren, se comienza su digestión en el estómago por acción de las pepsinas que particularmente son la A y la B. Después de todo eso pasan al intestino donde se absorbe todo para después mandarlo al torrente sanguíneo para hacerlo llegar al hígado donde se realizan las otras funciones ya mencionadas que son la transaminación, desaminación y descarboxilación.

Bibliografías

E., V. G. (2009). *escuela de alimentacion*. Recuperado el 09 de noviembre de 2021, de escuela de alimentacion: <https://observatorio.escueladealimentacion.es/entradas/nutricion-basica/metabolismo-de-las-proteinas-alimentos-y-aminoacidos-esenciales>

METABOLISMO DE LAS PROTEINAS

