



15 DE ENERO DEL 2022

**PROTEÍNAS**  
NUTRICIÓN Y MEDICINA ALTERNATIVA

JULISSA CÁRDENAS RODAS  
UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

# PROTEÍNAS

Constituyen, junto con los ácidos nucleicos, las moléculas de información en los seres vivos.

## IMPORTANCIA

Poseen propiedades nutricionales, y de sus componentes se obtienen moléculas nitrogenadas que permiten conservar la estructura y el crecimiento de quien las consume; asimismo, pueden ser ingredientes de productos alimenticios y, por sus propiedades funcionales, ayudan a establecer la estructura y propiedades finales del alimento.

Las proteínas juegan un papel fundamental, siempre y cuando se consuman en los niveles apropiados y se combinen de manera adecuada con otros elementos de la dieta.

El papel que las proteínas, como otros nutrientes, desempeñan para mantener en buen estado la salud de cada individuo, no deben dejarse de lado posibles efectos negativos que su consumo representa:

ALÉRGENOS

TOXINAS

Efectos negativos más importantes

Juegan un papel central en los sistemas biológicos.

Los microorganismos tienen un número mínimo cercano a 3,000 clases de proteínas que abarcan todo tipo de funciones:

ESTRUCTURA

TRANSPORTE

MOTILIDAD

DEFENSA

RECONOCIMIENTO

ALMACENAMIENTO

FUNCIÓN CATALÍTICA

que llevan a cabo las enzimas.

Se almacenan en unidades denominadas genes en el ácido desoxirribonucleico y se transcriben para formar diversos tipos de ácido ribonucleico, y los ribosomas traducen el mensaje formando proteínas.

Principio establecido por Watson y Crick

## CLASIFICACIÓN

ALBÚMINAS

son las que se solubilizan en agua a pH 6.6

GLOBULINAS

son las solubles en soluciones salinas diluidas a pH 7.0

GLUTELINAS

son las solubles en soluciones ácidas y alcalinas

PROLAMINAS

son las solubles en etanol al 70%