



Nombre del Alumno: Leticia Desiree Morales Aguilar

Nombre del tema: Mapa conceptual de Aminoácidos

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: DR. Arreola Jimenez Eduardo Enrique.

Nombre de la Licenciatura: Medicina Humana

AMINOACIDOS



Todo sobre aminoácidos

Todo sobre aminoácidos

¿ QUE SON ?

Son compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas. Cuando las proteínas se digieren o se descomponen, los aminoácidos se acaban.
Estructuras:

- primaria
- secundaria
- terciaria
- cuaternaria.

ESENCIALES

Son aquellos que el organismo no puede fabricar por sí mismo.

- Leucina.
- Isoleucina.
- Valina.
- Metionina.
- Lisina.
- Fenilalanina
- Triptófano.

NO ESENCIALES

Son sintetizados por el propio organismo a partir de moléculas presentes en el mismo.

- Alanina.
- Arginina.
- Asparagina.
- Ácido aspártico.
- Cisteína.

ENLACE PEPTIDICO

Es un enlace de tipo amida entre el grupo amino (-NH₂) de un aminoácido (AA) y el grupo carboxilo (-COOH) de otro aminoácido.
Los péptidos y las proteínas están formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos.

PROTEINAS

Son moléculas formadas por aminoácidos que están unidos por un tipo de enlaces conocidos como enlaces peptídicos.

PEPTIDOS

Molécula formada por la unión de varios aminoácidos. Los péptidos varían en tamaño desde dos aminoácidos, dipéptidos, hasta miles de aminoácidos o polipéptidos. La función de un péptido está determinada por su tamaño y secuencia de aminoácidos.

BIBLIOGRAFIA

<https://es.wikipedia.org/wiki/P%C3%A9ptido>

<https://mejorconsalud.as.com/tipos-aminoacidos-caracteristicas-encontrarlos/>

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/proteinas>