



Mi Universidad

Super nota

Nombre del Alumno: Garcia Lujano Briana Jacqueline

Nombre del tema: Proteínas

Parcial: 3er

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

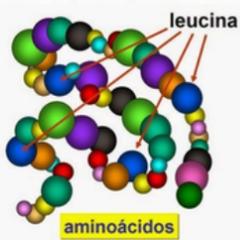
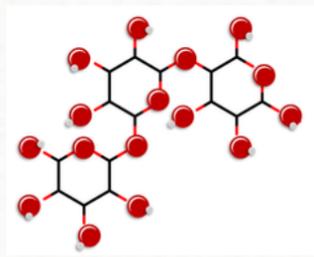
Nombre de la Licenciatura: Lic. Enfermería

Cuatrimestre: 1er

PROTEÍNAS



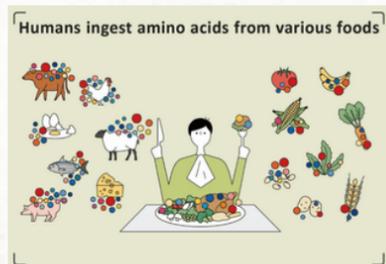
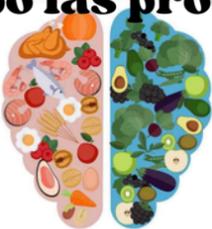
- Son macromoléculas
- Son estructurales
- Están formados por moléculas de Aminoácidos



Los aminoácidos se dividen en:

Esenciales: El cuerpo no las puede producir

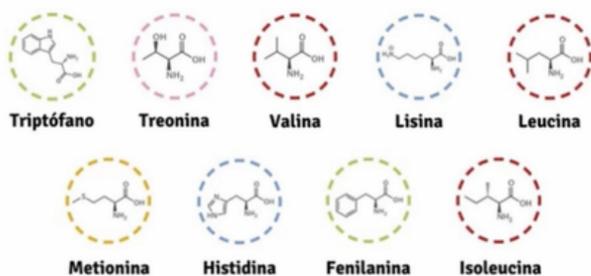
No esenciales: El cuerpo las produce



Aminoácidos esenciales: Histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina

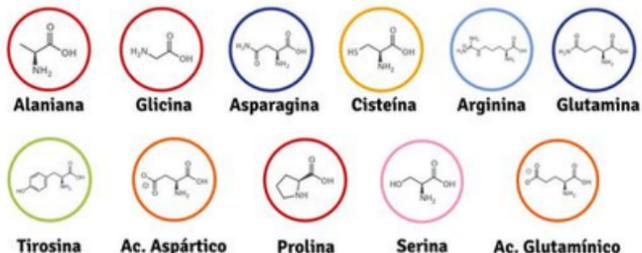


Los 9 Aminoácidos Esenciales



Aminoácidos no esenciales: alanina, arginina, asparagina, ácido aspártico, cisteína, ácido glutámico, glutamina, glicina, prolina, serina y tirosina.

Los 11 Aminoácidos No Esenciales

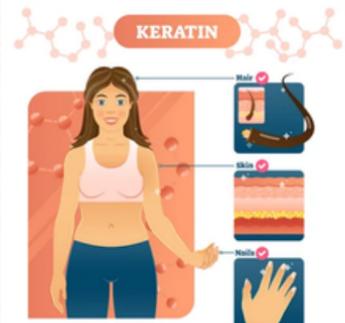
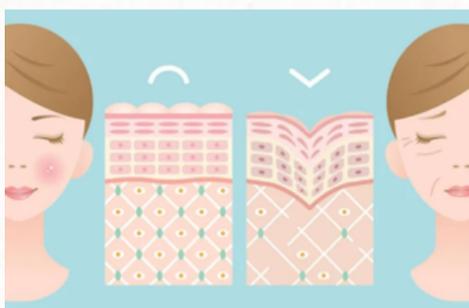
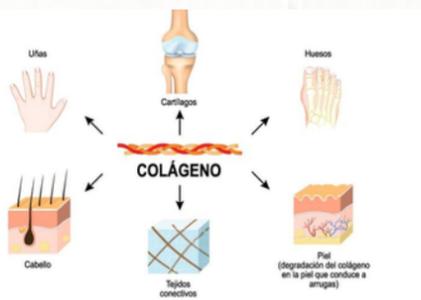


Proteínas importantes:

Colágeno: Mantiene jóvenes a las células

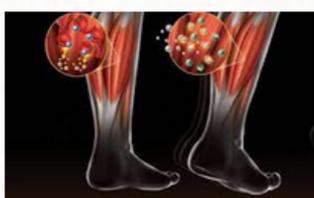
Elastina: Mantiene la elasticidad de la piel

Queratina: Salud de las uñas y el cabello



DATOS INTERESANTES

Cuando se hace ejercicio el ácido láctico abre paso en los músculos para el paso de las proteínas



Cuando consumimos demasiadas proteínas y nuestro cuerpo no las utiliza ocurre lo siguiente;

***Se une al calcio y se va a los riñones y causa cálculos renales**

***Al unirse al calcio causa osteoporosis**

