



**Nombre de alumno: Morales Yuleni
Antonia**

Nombre del profesor:

Nombre del trabajo: súper nota

Materia: bioquímica

Grado: 1

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de octubre de 2022.

PROTEINAS

BIOQUIMICA

DEFINICIÓN DE PROTEÍNAS, CLASIFICACIÓN



Molécula compuesta de aminoácidos que el cuerpo necesita para funcionar de forma adecuada. Las proteínas se clasifican dependiendo de su estructura, sensibilidad, composición química, solubilidad entre otros. 2) Heteroproteínas o proteínas conjugadas Las heteroproteínas están formadas por una fracción proteica y por un grupo no proteico, que se denomina grupo prostético.

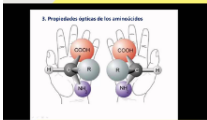
ESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DE LOS AMINOÁCIDOS.



Los aminoácidos se clasifican habitualmente según las propiedades de su cadena lateral: Neutros polares, polareso hidrófilos: serina (Ser, S), treonina (Thr, T), cisteína (Cys, C), glutamina (Gln, Q), asparagina (Asn, N), tirosina (Tyr, Y).

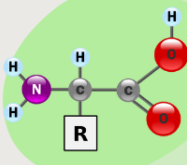
Los aminoácidos se clasifican en tres grupos: Aminoácidos esenciales. Aminoácidos no esenciales. Aminoácidos condicionales.

PROPIEDADES ÓPTICAS DE LOS AMINOÁCIDOS



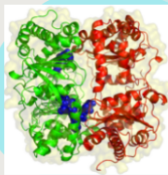
Todos los aminoácidos excepto la glicina tienen el carbono alfa asimétrico, lo que les confiere actividad óptica; esto es, sus disoluciones desvían el plano de polarización cuando un rayo de luz polarizada las atraviesa

PROPIEDADES QUÍMICAS DE LOS AMINOÁCIDOS.



Los aminoácidos son compuestos sólidos; incoloros; cristalizables; de elevado punto de fusión (habitualmente por encima de los 200 °C); solubles en agua; con actividad óptica y con un comportamiento anfótero. , ya que se halla unido (excepto en la glicina) a cuatro radicales diferentes.

CONCEPTO DE ENZIMA.



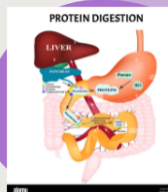
Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico específico en todas las partes del cuerpo. Por ejemplo, pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo los pueda usar.

PROPIEDADES DE LAS ENZIMAS



Son proteínas (secuencias de aminoácidos) que pueden tener unido un grupo químico orgánico. □ Se desnaturaliza por calor al igual que las proteínas. □ Se precipitan con la presencia de etanol o de aumento en la concentración de las sales inorgánicas como el sulfato de amoníaco.

METABOLISMO DE LAS PROTEÍNAS.



metabolismo de las proteínas o metabolismo proteico hacen referencia a los diversos procesos bioquímicos responsables de la síntesis de proteínas y de aminoácidos, por medio del anabolismo proteico, y la degradación de proteínas (y otras grandes moléculas) por medio del catabolismo proteico.

Biografía

Proteínas. (2015, April 12). *¿Qué son las proteínas?* / *CuidatePlus*. CuidatePlus.

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/proteinas.html#:~:text=Las%20prote%C3%ADnas%20son%20susceptibles%20de,compacta%2C%20y%20solubles%20en%20agua>.

de, C. (2015, April 18). *Metabolismo de las proteínas*. Wikipedia.org; Wikimedia Foundation, Inc.

https://es.wikipedia.org/wiki/Metabolismo_de_las_prote%C3%ADnas#:~:text=Los%20t%C3%A9rminos%20metabolismo%20de%20las,por%20medio%20del%20catabolismo%20proteico.

ENZIMAS. (2022). Juntadeandalucia.es.

<https://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/29000694/helvia/aula/archivos/repositorio/0/10/html/enzimas.html#:~:text=Los%20enzimas%20son%20catalizadores%20muy,qu%C3%ADmicos%2C%20sino%20que%20aceleran%20su>

Aula Virtual de Biología. (2022). Wwww.um.es.

[https://www.um.es/molecula/prot03.htm#:~:text=Los%20amino%C3%A1cidos%20son%20compuestos%20s%C3%B3lidos,y%20con%20un%20comportamiento%20anf%C3%B3tero.&text=%2C%20ya%20que%20se%20halla%20unido,glicina\)%20a%20cuatro%20radicales%20diferentes](https://www.um.es/molecula/prot03.htm#:~:text=Los%20amino%C3%A1cidos%20son%20compuestos%20s%C3%B3lidos,y%20con%20un%20comportamiento%20anf%C3%B3tero.&text=%2C%20ya%20que%20se%20halla%20unido,glicina)%20a%20cuatro%20radicales%20diferentes).

