



Nombre de alumno:

Axel Adrian Arguello Guillen.

Nombre del profesor:

Luz Elena

Nombre del trabajo:

Supernota.

Materia:

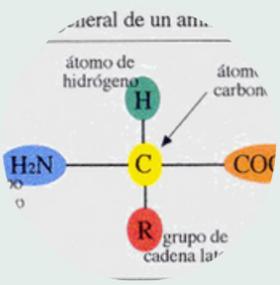
Bioquimica I

Grado: 1

Grupo: B

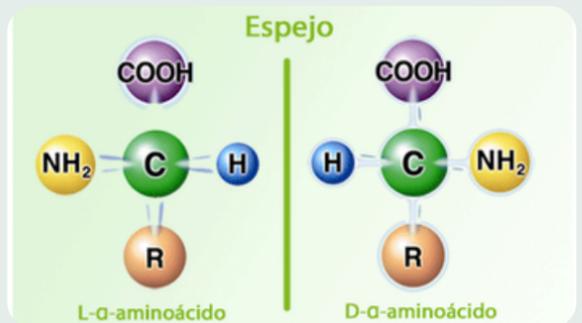
PROTEINAS

Con el nombre de proteínas se conoce a las moléculas formadas por aminoácidos, que están unidos por un tipo de enlaces conocidos como enlaces peptídicos.



AMINOACIDOS ESTRUCTURA Y CLASIFICACION

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).

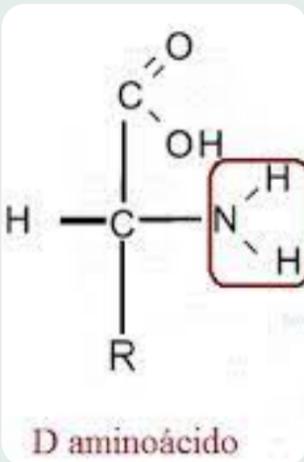


Propiedades ópticas de los AMINOACIDOS

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

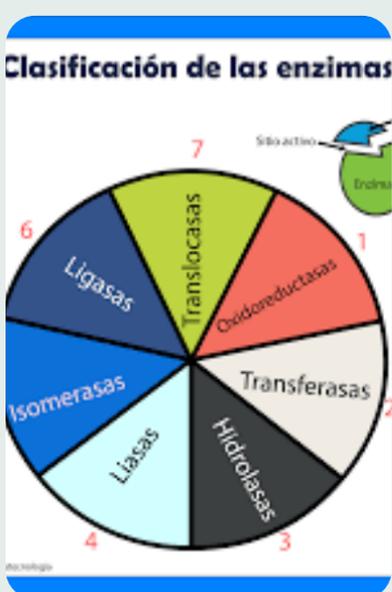
PROPIEDADES QUÍMICAS DE LOS AMINOACIDOS.

Los aminoácidos son compuestos sólidos; incoloros; cristalizables; de elevado punto de fusión; solubles en agua; con actividad óptica y con un comportamiento anfótero.



CONCEPTO DE ENZIMA.

Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico específico en todas las partes del cuerpo.

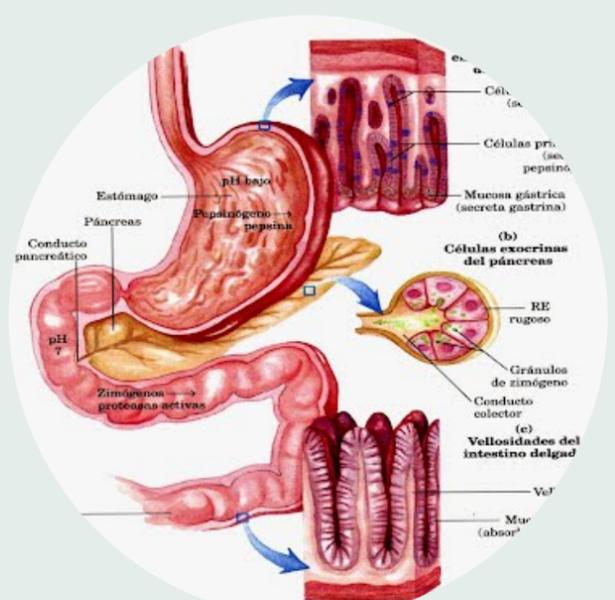


CLASIFICACIÓN DE LAS ENZIMAS.

Las enzimas se clasifican en base a la reacción específica que catalizan, de la siguiente manera: Oxidorreductasas. Catalizan reacciones de óxido-reducción, transferencia de electrones o de átomos de hidrógeno de un sustrato a otro.

METABOLISMO DE LAS PROTEÍNAS.

Los términos 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



BIBLIOGRAFIA

<https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2018-10-01-PROTEINAS-2018-1a-web.pdf>