

**NOMBRE DE ALUMNO:
YAZMIN LUCERO
GUTIÉRREZ SÁNCHEZ**

**NOMBRE DEL PROFESOR:
LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

**NOMBRE DEL TRABAJO:
SUPER NOTA**

MATERIA: BIOQUÍMICA

GRADO: 1

GRUPO: B

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ
CHIAPAS A 1 DE DIC DE
2022.**

PROTEÍNAS

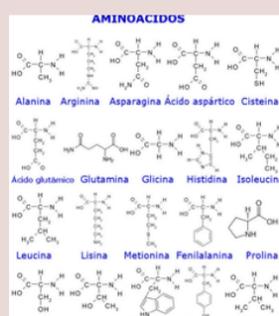


DEFINICIÓN DE PROTEÍNAS, CLASIFICACIÓN Y ESTRUCTURA QUÍMICA

Las proteínas, al igual que los carbohidratos y los ácidos grasos son constituyentes esenciales para la vida y forman parte de todos los organismos vivos. Tienen diversas funciones, entre ellas procesos de reparación, de transporte (vitaminas, minerales, oxígeno y combustibles),

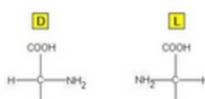
ESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DE LOS AMINOÁCIDOS.

Los aminoácidos son compuestos orgánicos constituidos por un grupo amino (-NH₂), un grupo carboxilo (-COOH), un átomo de hidrógeno (-H) y una cadena lateral específica para cada aminoácido denominada (-R), que confiere a cada aminoácido propiedades únicas.



PROPIEDADES DE LOS AMINOÁCIDOS

2.- ESTEREOISOMERÍA



3.- ACTIVIDAD ÓPTICA



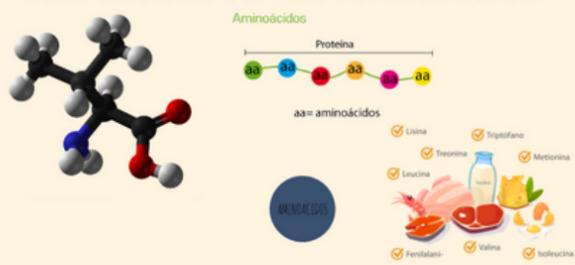
ESTEREOISÓMEROS Y PROPIEDADES ÓPTICAS DE LOS AMINOÁCIDOS.

En los aminoácidos tienen un carbono central o carbono que dispone una configuración tetraédrica, lo que tiene implicaciones significativas sobre la estructura y función de los aminoácidos.

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

PROPIEDADES DE LOS AMINOACIDOS

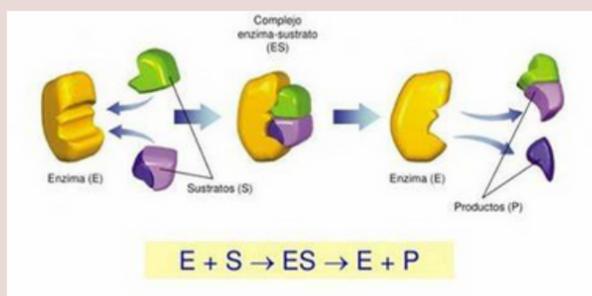


CONCEPTO DE ENZIMA

Las enzimas son proteínas globulares capaces de catalizar las reacciones metabólicas, acelerando la velocidad de reacción en lapsos que van desde los microsegundos hasta los milisegundos..

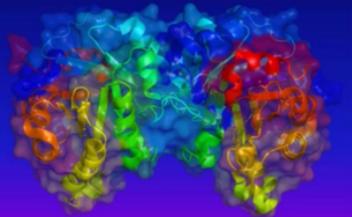
PROPIEDADES DE LAS ENZIMAS

Puesto que la mayoría de los enzimas son proteínas, sus propiedades serán las mismas. Son solubles en el agua y se precipitan por el alcohol. Cada enzima tiene un pH óptimo de actividad. Por ejemplo la pepsina del estómago ha de actuar en medio ácido y la tripsina del jugo pancreático en medio alcalino.



CLASIFICACIÓN

- Oxidorreductasas
- Transferasas
- Hidrolasas
- Liasas
- Isomerasas



CLASIFICACIÓN DE LAS ENZIMAS

Las enzimas se clasifican en seis categorías principales: Oxidorreductasas, Transferasas, Liasas, Hidrolasas, Isomerasas, Liasas

METABOLISMO DE LAS PROTEÍNAS

Casi todas las proteínas del organismo están en una constante dinámica de síntesis (1-2% del total de proteínas), a partir de aminoácidos, y de degradación a nuevos aminoácidos. Esta actividad ocasiona una pérdida diaria neta de nitrógeno, en forma de urea, que corresponde a unos 35-55 gramos de proteína.

METABOLISMO DE PROTEÍNAS

