

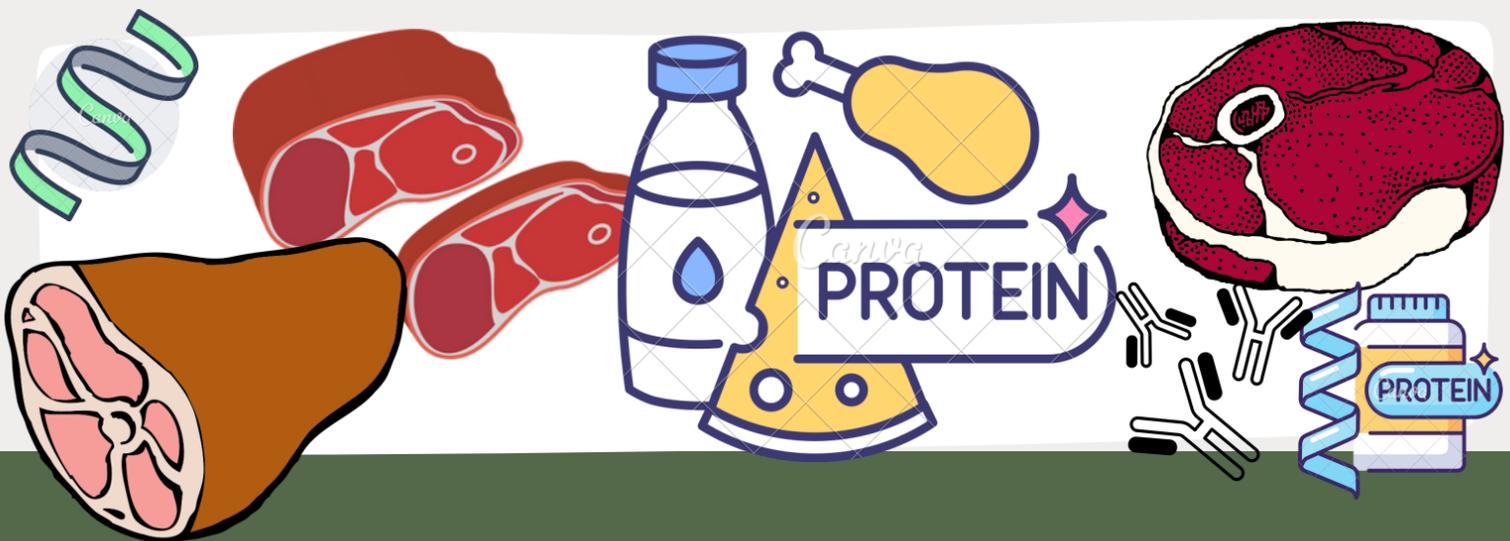
BIOQUIMICA

Hugo Mora Cano

1-B

Mtra. Luz Elena

UDES
Mi Universidad





PROTEINAS

Se trata de un biopolímero compuesto por aminoácidos que aparecen encadenados. Estos aminoácidos, a su vez, se forman por enlaces peptídicos.

Clasificación y estructura

Es posible clasificar las proteínas de diversas maneras. Las proteínas simples, las proteínas derivadas y las proteínas conjugadas surgen de acuerdo a las diferentes propiedades químicas y físicas.

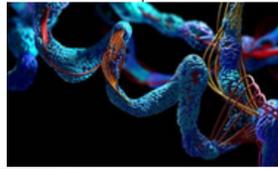
La estructura de las proteínas, para la que se han descrito cuatro niveles diferentes, conocidos como estructura primaria, secundaria, terciaria y cuaternaria



Estructura y clasificación aminoácidos

Estructura de los aminoácidos La estructura básica de un aminoácido comprende una molécula de carbono con 4 posibilidades de enlaces.

Los aminoácidos pueden clasificarse de diversas maneras, suelen dividirse en aminoácidos esenciales y no esenciales.



Estereoisómeros y propiedades

Un estereoisómero es un isómero que tiene la misma fórmula molecular y cuadrícula, también la misma secuencia de átomos enlazados, con los mismos enlaces entre sus átomos, pero difieren en la orientación tridimensional de sus átomos en el espacio.

Todos los aminoácidos presentan actividad óptica. Esto se debe a que estos compuestos tienen la propiedad de desviar el plano de vibración de la luz polarizada a favor o en contra de las manecillas del reloj es decir a la derecha o a la izquierda, ello se determina experimentalmente en un polarímetro.

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.

Enzimas

Enzima. Proteína que cataliza específicamente una reacción bioquímica del metabolismo. Usado menos como masculino

Clasificación

- Oxidorreductasas
- Transferasas
- Hidrolasas
- Lyases
- Isomerasas
- Ligasas

La cinética enzimática es una ciencia que se encarga de examinar la velocidad de las reacciones químicas en las que participan las enzimas.

Las propiedades de los enzimas derivan del hecho de ser proteínas y de actuar como catalizadores.

Metabolismo de las proteínas

En el metabolismo de las proteínas se incluyen aquellos procesos que regulan la digestión de las proteínas, el metabolismo de los aminoácidos y el turnover de las proteínas; procesos que a su vez incluyen la absorción y suministro de aminoácidos de la dieta, la síntesis de novo y utilización de aminoácidos.

Bibliografías

- <https://deproteinas.com/metabolismo-de-las-proteinas>
- <https://www.fullquimica.com/2016/02/propiedades-fisicas-y-quimicas-de-los.html>
- <https://es.scribd.com/document/351227173/Propiedades-Quimicas-de-Los-Aminoacidos>
- https://microbio.info/enzimas-propiedades-clasificacion-y-significado/#Clasificacion_de_enzimas
- <https://www.bing.com/search?q+=aminoacidos&FORM=HDRSC1>