Proteínas y Lípidos

Obtención de Proteínas puras

Todas las proteinas poseen una misma estructura quimica central, que consite en una cadena lineal de aminoacidos.

Por tanto podemos distinguir cuatro niveles de estructuracion de las proteinas:

Estructura primaria

Estructura secundaria

Estructura terciaria

Estructura cuaternaria

Obtención de Proteínas puras

Las proteinas se encuentran en cada celula del cuerpo.

Las proteinas de la carnes y otos productos animales son proteinas completas, suministran todos los aminoacidos

La cantidad que se necesita depende de su edad, sexo, estado de salud y nivel de actividad física.

Purificación de Proteínas

Es una serie de procesos que permiten aislar un solo tipo de proteína de una mezcla compleja.

La purificacion de proteinas es vital para:

-Caracterización de la función

-Estructura interacciones de la proteína.

Por ejemplo:

Una enzima, receptor celular o un anticuerpo.

Propiedades funcionales de los Lípidos

Son un grupo de moléculas biológicas que comparten dos características son insolubles en agua y ricas en energía debido al número de enlaces carbono.

Tipos principales de lípidos:

-colesterol

-Triglicéridos

América Nahil Espinosa Cruz N.2cutrimestre