

**Mi Universidad**

## **Cuadro sinóptico**

*Nombre del Alumno: Rocio Paola Molina Mendoza*

*Nombre del tema: Proteínas – Unidad 2*

*Nombre de la Materia: Bioquímica I*

*Nombre del profesor: Abel Estrada Dichi*

*Cuatrimestre: I*

*Lugar y fecha de elaboración: Ocosingo Chiapas, viernes 13 de octubre del 2023*



# Proteínas.

## Clasificación

- Solubilidad**
- Euglobulinas
  - Pseudoglobulinas.

- Forma.**
- Globulares
  - Fibrosas.

- Función**
- Reguladores
  - Protectoras
  - Transporte
  - Estructurales
  - Catalíticas.

## Características.

- Macromoléculas de secuencias de aminoácidos
- Tienen características únicas entre sí.
- Son los componentes nitrogenados más
- Los encontramos en carnes rojas, pescado,
- Se forman como resultado de síntesis y deshidratación.

## Clasificación General

- Solubilidad**
- pseudoglobulinas: solubles en  $H_2O$
  - euglobulinas: insolubles en  $H_2O$ .

- Forma.**
- Globulares: son esféricas como la insulina y la albúmina.
  - Fibrosas: poco solubles en agua y son alargadas como el colágeno y la queratina.

## Formula General.

- Unión del grupo amino con carboxilo forma enlace peptídico.
- El grupo amino ( $NH_2$ ) de un aminoácido se une al grupo carboxilo de otro aminoácido.
- Lípidos y carbohidratos se toman de secuencias de aminoácidos por deshidratación.

Primaria.  
Secundaria  
en una  
cadena de  
aminoácido

función  
catalíticas.  
Transporte:  
estructurales  
Protección.  
Regulador  
de la

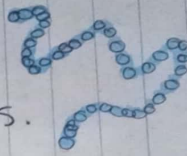
solubilidad  
globulinas  
de globulinas.

**Forma.**  
Globulares  
fibrosas.

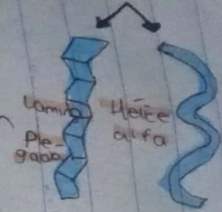
**Función**  
Reguladoras  
protectoras  
Transporte  
estructurales  
catalíticas.

Estructuras

**Primaria.**  
Secuencia  
en una  
cadena de  
aminoácidos.



**Secundaria.**  
Los puentes de hidrógeno en el esqueleto de péptidos plegan los aminoácidos en patrones repetitivos.



**Terciaria**  
Plegamiento  
Significado  
debido a  
entre sí  
lateral

Macromoléculas de secuencias de aminoácidos  
Tienen características únicas entre sí.  
son los componentes nitrogenados más importantes.  
los encontramos en carnes rojas, pescado, huevo, leguminosas, etc.  
se forman como resultado de  
síntesis y deshidratación.

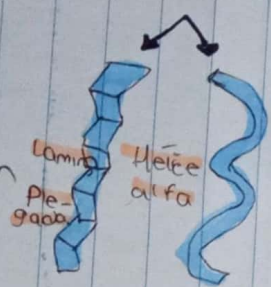
solubilidad  
endoglobulinas:  
solubles en H<sub>2</sub>O  
globulinas:  
solubles en

**Forma.**  
Globulares: son esféricas como la insulina y la albúmina.  
fibrosas: poco solubles en agua y son alargadas como el colágeno y la queratina.

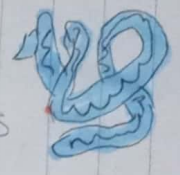
**Función**  
Catalíticas: - enzimas (aceleran una reacción química).  
Transporte: llevar y traer moléculas como la hemoglobina.  
Estructurales: proteínas a nivel de membrana celular.  
Protección. Sistema inmunológico como los plaquetas.  
Reguladoras: se fijan en la parte externa de la membrana de las moléculas.

del grupo amino con carboxilo forma enlace  
grupo amino (NH<sub>2</sub>) de un aminoácido se une  
grupo carboxilo de otro aminoácido.  
azúcares y carbohidratos se toman de  
grupos de aminoácidos por  
deshidratación.

secundaria.  
 Los puentes de hidrógeno en el esqueleto de péptidos plegan a los aminoácidos en patrones repetitivos.



Terciaria.  
 Plegamiento tridimensional de una proteína debido a las interacciones entre sus cadenas laterales.



Cuaternaria.  
 Se da en proteínas compuestas por más de una cadena de aminoácidos.



una reacción química).  
 Moléculas como la hemoglobina,  
 el de membrana celular  
 gica como las plaquetas.  
 parte externa Inmunoglobinas  
 moléculas.

Rocio paola  
 Molina mendosa.

