

Nombre: Rosa María Tello Hernández

Materia: Bioquímica 1

Cuatrimestre: 1ero

Carrera: Lic. En Enfermería

Maestro: Alfonso Rodríguez Estrada

Temas: unidad IV: Proteínas

Subtemas: 4.1 Definición de proteínas, clasificación y estructura química.

4.2 Estructura y clasificación de los aminoácidos



PROTEINAS



DEFINICION

Las proteínas son moléculas formadas por aminoácidos que están unidos por un tipo de enlaces conocidos como enlaces peptídicos. El orden y la disposición de los aminoácidos dependen del código genético de cada persona.

PROTEINAS

CLASIFICACION

Proteínas globulares: Se trata de proteínas de forma esférica o redondeada, que se pueden disolver tanto en agua como en cualquier otra sustancia líquida.

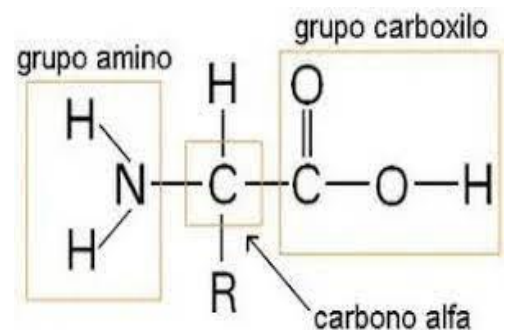
Proteínas fibrilares: Tienen una forma más alargada y no se pueden disolver en agua.

Proteínas estructurales: Son las encargadas de producir el colágeno de los tendones y la queratina necesaria para las uñas o el cabello.

Proteínas de reserva: Tal como lo indica su nombre, son aquellas que el cuerpo utiliza solo en caso de necesitarlo.

Proteínas activas: Cuentan con varias funciones y es por eso que se dividen en varios subgrupos.

ESTRUCTURA QUIMICA





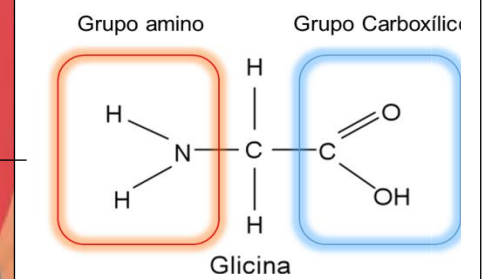
AMINOACIDOS

AMINOACIDOS

DEFINICION

Los aminoácidos son moléculas que se combinan para formar proteínas. Los aminoácidos y las proteínas son los pilares fundamentales de la vida.

ESTRUCTURA



CLASIFICACION

AMINOÁCIDOS

ESENCIALES: Los aminoácidos esenciales no los puede producir el cuerpo. En consecuencia, deben provenir de los alimentos.

AMINOÁCIDOS NO

ESENCIALES: No esencial significa que nuestros cuerpos pueden producir el aminoácido, aun cuando no lo obtengamos de los alimentos que consumimos.

AMINOÁCIDOS

CONDICIONALMENTE

ESENCIALES: Los aminoácidos condicionalmente esenciales por lo regular no son esenciales, excepto en momentos de enfermedad y estrés.