



NOMBRE DEL ALUMNO Odalis Garcia Morales

NOMBRE DEL TEMA Proteinas

PARCIAL 4 Unidad

NOMBRE DE LA MATERIA Bioquimica

NOMBRE DEL PROFESOR Maria De los Angeles Venegas Catro

NOMBRE DE LA LICENCIATURA LIC. Enfermeria

CUATRIMESTRE 1 Cuatrimestre

INTRODUCCION

En esta ultima unidad abarcaremos unos de los temas mas importantes, como son las proteínas, y lo trataremos de acuerdo a los siguientes subtemas: diferentes definiciones, las clasificaciones y las diferentes estructuras químicas que lo complementan, como también las estructuras de y las clasificaciones de los aminoácidos y también trataremos sobre los estereoisómeros y las propiedades ópticas de los aminoácidos y sus propiedades químicas, el concepto de enzimas, sus propiedades, las diferentes clasificaciones, sus acciones enzimáticas, y sintéticas, y como último el metabolismo de las proteínas.

PROTEINAS

Las proteínas son una gran parte esencial en nuestro cuerpo como también en la actualidad no ponemos esa importancia de darnos cuenta de que están mas presentes en nuestro día a día, como son en los desayunos, almuerzos, y también en la cena, ellos son los encargados de llevar algunos nutrientes a nuestro cuerpo y ayudan a nuestro sistema inmunológico, como también cada proteína de estas están compuesta por aminoácidos que son compuestas por diferentes combinaciones y por igual también están las diferentes proteínas como son las de origen animal, y las vegetales todas ellas tienen una gran aportación para todos los seres vivos, y también están sus diferentes funciones entre ellas están las vitaminas, los minerales el oxígeno y el combustible, todos ellos nos aportan una gran energía y nos ayudan a seguir con todo lo que tengamos por hacer.

ESTRUCTURA Y CLASIFICACION DE LOS AMINOACIDOS

Los aminoácidos son una combinación muy común para poder formar y obtener las proteínas ellos son dos cosas que se llevan de la mano están constituidos para fomentar los pilares de la vida como tal cuando la proteína se dijere o se descompone tiene como resultado el aminoácido y también tienen sus diferentes funciones como son las proteínas estructurales que procura la formación y estabilidad de la células también esta la proteína de transporte que es la que se encarga de fomentar diversas moléculas hacia el torrente sanguíneo, y como también tenemos las proteínas de defensas son aquellas mas importantes que ayudan a nuestro sistema inmunológico y a la protección de nuestro organismo, y las catalíticas son las que están mas llenas de proteínas como tal parece de energía, luego están las motoras que son las responsables de las contracturas moleculares, las simples son las que se relacionan con su estructura como todas de las que ya hablamos en otras palabras pasamos a los niveles de estructura como ya sabemos están las primarias, secundarias, terciarias las cuales están en como están formadas cada una de ellas como cuando están juntas o separadas o cuando tienen la iniciativa de unirse y hacer poder o no formar una proteína simple o no simple de cualquier manera ellos tienen que unirse para poder formarse de acuerdo a todo esto las proteínas pueden o no clasificarse de acuerdo a la composición de cada aminoácido para fomentar la idea de los nutrientes en nuestro organismo y también saber diferenciar a los alimentos que pueden o no tener una gran fuente de proteínas que puedan o no fomentar a nuestro sistema inmune a continuación estaré tratando el siguiente punto.

ESTEROISOMEROS Y PROPIEDADES OPTICAS DE LOS AMINOACIDOS

Los aminoácidos solo presentan ese tipo de actividad óptica por la existencia de los carbonos ellos son los que disponen o no una descomposición buena en cada parte fundamental del organismo, como también tienen diferentes tipos de movimientos en los cuales tienen esa facilidad de aportar mas o menos funcionamiento en nuestro sistema inmune ellos tienen la principal función de llevar los suficientes metabolismos en el cuerpo como también forman las partes de las enzimas en nuestras células ellos están formados los compuestos mas comunes como el sólido cristalino algunos colorantes que casi siempre estamos consumiendo pero que también son mas solubles en agua a continuación existen diferentes tipos como hablare a continuación esta la isomería espacial son los que hacen que los aminoácidos tengan una mayor consistencia, y la isomería óptica son los que al parecer presentan mayor actividad óptica en diferentes ámbitos, y como ellos también esta

Los anfóteros son los que están con una mayor cantidad de moléculas y que a la vez tienen a perder sus moléculas por tener o no una o más carga positiva y también están los peptídicos son los que están compuestos por más aminoácidos como también son las más comunes en donde se encuentran las hormonas, o el glucagón y la insulina ellos son todos los que están más desarrollados para su mínima definición.

PROPIEDADES QUÍMICAS DE LOS AMINOÁCIDOS

Son aquellos que se componen por los sólidos, y por enzimas y que tienen como prioridad combinarse junto con otras moléculas para poder formar una proteína, o algún catalizador para poder fortalecer o ayudar a prevenir y cuidar nuestro sistema inmune ya que por lo que hemos dicho los aminoácidos y las proteínas son dos cosas similares que se llevan principalmente a cabo para el mejoramiento de la vida y también están las diferentes composiciones o más bien definiciones que hablan más a profundidad de este tema están los ácidos básicos, las ópticas, y las químicas, son todas aquellas que tienen un papel importante en el momento de combinarse o llevar a cabo un mejoramiento hacia nuestro sistema inmune por esas mismas razones son las que fomentan la capacidad que tienen cada una de ellas en el momento de intervenir.

CONCEPTO DE ENZIMAS

Las enzimas son aquellas que están definidas para ayudar en la descomposición de los alimentos que ingerimos para poder aportar lo mejor para el cuerpo y que el mismo pueda aprovecharlo en el transcurso de todo un día como también tienen como ventaja de favorecer la velocidad tanto de descomposición, como también está influenciada con el tiempo en que estamos en el tipo de temperatura, si la temperatura es demasiado alta la inactiva por completo, no la destruye solo baja más conforme a la temperatura como tal.

Que son en sí las enzimas..

Son una función catalítica que nos aportan energía o no depende al tiempo o la temperatura en sí misma.

PROPIEDADES DE ENZIMAS

Las enzimas casi todas en general son básicamente proteínas y que también son disolventes en agua y que esta también presente el tiempo o la temperatura si es más precisa, y que también pueden formar entre sí diferentes grupos prostéticos que toman partido en las diferentes reacciones enzimáticas como también pueden competir entre sí es decir que cada una de ellas están trabajando por su cuenta para poder fomentarse más adelante en las proteínas.

CLASIFICACION DE LAS ENZIMAS

Estas están clasificadas entre 6 o mas pero estas son las primordiales entre si, están las oxidoreducasa son aquellas que tienen a cambiar la oxidación común a la de una que dura mas tiempo estas son las que disponen los catalizadores de naturaleza proteica y las que están mas cerca para poder catalizar los diferentes tipos como son las transferasas, son como su nombre lo indica las encargadas de transferir diversos cualquier sustancia hacia otra molecula entre si, y también la liasa son las que eliminan la combinación de cualquier átomo o molecula entre si , y las isomerasas son aquellas que recaudan diferentes tipos de moléculas y las que están mas compuestas y que se pueden relacionar entre siligasas, y catalisas, son la formación de enlaces entre varias moléculas combinadas .

METABOLISMO DE LAS PROTEINAS

Empiezan con la degradación de los alimentos ya ingerido como tal manera si llega o no a tener proteínas cada parte del alimento tiene que pasar por la misma fase de digestión lo primero es que pasa por la boca tiene su fase para poder degradar el alimento como tal tiene que pulverizarse la comida para hacer poder pasar al esofago, y progresivamente a la laringe próximamente a la faringe intestino, grueso, intestino delgado, donde principalmente se encuentran mas reservados los nutrientes entre si , progresivamente al estomago , a continuación pasa por el apéndice, y para terminar con el ano, todo ese transcurso que conlleva el alimento si nos podemos dar cuenta , en algunas fases tienen a terminar los nutrientes reservados en varias partes del intestino que casi en su mayor tiempo pueden o no ser absorbidos por el cuerpo en su manera este proceso es algo que por lo general todos debemos de conocer para poder entender mejor las fases de nuestro organismo.

CONCLUSION

Para terminar esta unidad creo que en nuestra actualidad nunca pensamos en nosotros mismos en la importancia de cada parte o fase de nuestro organismo en si, cada una de esas partes es fundamental en nosotros pero en cada tema tratado hay una sola cosa que los une el proceso y la importancia de conocer y de prevenir muchas cosas en nuestro organismo o sistema inmune las partes, y momentos en los cuales tenemos que tener en cuenta la digestión de nuestro organismo y que son una gran parte muy importante en nuestra vida que nos ayudan a fortalecernos y cuidarnos sana mente.

FUENTES DE CONSULTA

+ LIBRO DE BIOQUIMICA

+ALBERTS BRUSE JHNON A LEWIS J. RAFF, M KEITH ROBERTS WALTER

+FELL DAVID BASES DEL CONTROL METABOLICO

+ LOZANO J. A BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR