

Mi Universidad

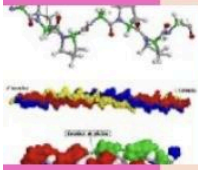
NOMBRE DE LA MATERIA: BIOQUÍMICA

NOMBRE DEL ALUMNO: AMANDA ITZEL CALDERÓN

TEMA: PROTEÍNAS

CUATRIMESTRE: TERCER CUATRIMESTRE

LICENCIATURA: NUTRICIÓN



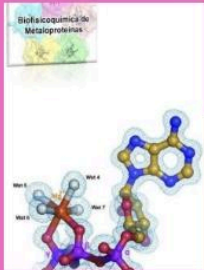
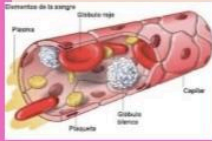
Escleroproteínas.

consiste en proteger y proporcionar soporte mecánico a las células y a los organismos animales



Proteínas del plasma.

son sintetizadas principalmente en el hígado (>80 % de las proteínas totales) y por los plasmocitos (~15 %). Las fracciones principales de proteínas plasmáticas están formadas por: albúmina (55 %), globulinas (38 %) y fibrinógeno (7 %).



Metaloproteínas.

Miembro de un grupo de enzimas que pueden decomponer las proteínas, como el colágeno, que se encuentran normalmente en los espacios entre las células de los tejidos

Metabolismo de proteínas.

metabolismo proteico, consiste en la degradación de proteínas, en tripeptidos, dipéptidos y aminoácidos libres, a través de la acción de enzimas proteolíticas, a lo largo del tracto gastrointestinal, para posteriormente pasar al interior del enterocito



DEFINICIÓN DE PROTEÍNAS, CLASIFICACIÓN Y ESTRUCTURA QUÍMICA

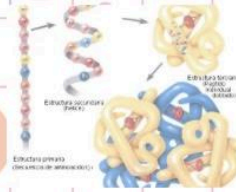
Estructura de las Proteínas



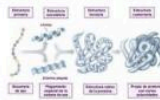
Las proteínas son biomoléculas formadas básicamente por carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno. Pueden además contener azufre y en algunos tipos de proteínas, fósforo, hierro, magnesio y cobre entre otros elementos



ESTRUCTURA DE LAS PROTEÍNAS. NIVELES ESTRUCTURALES. se dividen en cuatro niveles de estructuras: primaria, secundaria, terciaria y cuaternaria.

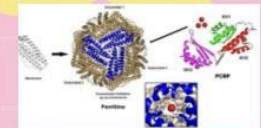
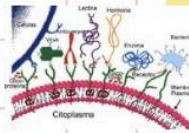


Niveles estructurales de las proteínas



CLASIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS ESTRUCTURALES, CATALÍTICAS, DE DEFENSA, DE TRANSPORTE.

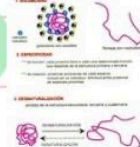
Son proteínas transmembrana que se agrupan en tres tipos: bombas, transportadores y canales



PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS (ÁCIDO-BASE, SOLUBILIDAD).

Las proteínas son solubles en agua cuando adoptan una conformación globular

PROPIEDADES DE LAS PROTEÍNAS



CONFORMACIÓN NATIVA Y DESNATURALIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS

Las proteínas se desnaturalizan cuando pierden su estructura tridimensional (conformación espacial) y así el característico plegamiento de su estructura.

