



PROTEÍNAS: GENERALIDADES

MARIA JOSE ROMERO MONROY

Mtro. Eduardo Enrique Arreola Jiménez

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Bioquímica

Tapachula, Chiapas

12 de Junio de 2024



PROTEINAS

Generalidades

Definición

Las **proteínas** son moléculas formadas por aminoácidos que están unidos por un tipo de enlaces conocidos como enlaces peptídicos. Son vitales para la mayoría de los trabajos que realizan las células y son necesarias para mantener la estructura, función y regulación de los tejidos y órganos del cuerpo.

Clasificación

Proteínas globulares

Son las encargadas de generar enzimas y transportar el oxígeno en la sangre, entre otras funciones.

Proteínas fibrilares

Tienen una forma más alargada y no se pueden disolver en agua. Por otro lado, son las encargadas de las estructuras fijas de los organismos.

Proteínas estructurales

Son las encargadas de producir el colágeno de los tendones y la queratina necesaria para las uñas o el cabello. Es decir, la estructura general del ser humano.

Proteínas de reserva

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. Estos **tipos de proteínas** deben interactuar con una molécula llamada ligando

Propiedades físicas y químicas

ESTABILIDAD

Hace referencia a que las proteínas deben ser estables en el medio en el que estén almacenadas o en el que desarrollan su función.

SOLUBILIDAD

Se refiere a que cada proteína tiene una temperatura y un pH que se deben mantener para que los enlaces sean estables.

BIBLIOGRAFÍA

- Pacheco, E. (2023 de Junio de 10). APRENDE INSTITUTE. Obtenido de <https://aprende.com/blog/bienestar/nutricion/clasificacion-de-las-proteinas/>
- Valera, J. G. (24 de Abril de 2024). Cuidate. Obtenido de <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/proteinas.html>

