



Mi Universidad

mapa conceptual

Paola isabel paniagua Pérez

Mapa conceptual

2° parcial

Bioquímica

Hugo Nájera Mijangos

Medicina humana

I semestre

Comitán de Domínguez, Chiapas 05/octubre/2024



CLASIFICACION DE LAS ENSIMAS Y PROTEINAS

ENSIMAS

PROTEINAS

HLLITO

- HIDROSAS:** Rompen moléculas por acción de H₂O
- LIASAS:** Rompen moléculas sin necesidad de H₂O
- LIGASAS:** Unen moléculas
- ISOMERASA:** Mueven sus grupos funcionales
- TRANSFERASA:** Transfieren grupos funcionales
- OXIDO:** Reductoras

CLASIFICACION

EN BASE A LA RECCION ESPECIFICA QUE CATALIZA, O DERIVA DE SU SUSTRATO

CARACTERISTICAS

- CASI TODAS TERMINAN EN "ASA"
- SON PROTEINAS COMPLEJAS QUE PRODUCEN UN CAMBIO QUIMICO ESPECIFICO
- CONTIUYEN LA CLASE DE MOLECULAS PROTEICAS MAS NUMEROSAS Y ESPECIALIZADAS
- SON MUY EFICIENTES
- SUELEN SER ESPECIFICAS

FUNCION

pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo lo puede usar, como también la coagulación de la sangre

HOLOPROTEICAS

Fibrosas: colageno, queratinas, elastina y fibrica.

Globulinas: albumina, globatinas

conforme su estructura

primaria: unión de polipéptidos, estructura simple
secundaria: alfa elise, lidocito y estrocido
terciaria: tridimensional globular
cuartearía: union polipeptica y interaccion con las otras

HETEROPROTEINAS

GLUCOPROTEINAS: inmunoglobulinas, producidas por linfensitos B

FOSFOPROTEINAS: caseína, producida por leche o productos fermentados .

LIPOPROTEINAS:

HDL(colesterol) y se encuentra en vegetales, frutas, arroz, aceite de pescado.
LDL(colesterol) que se encuentra en carnes rojas, chocolates, o alimentos procesados o fritos.

CROMOPROTEINAS: ab y citociemos

componentes

- **CARBONO**
- **HIDROGENO**
- **OXIGENO**
- **NITROGENO**
- **AZUFRE**