



Mi Universidad

Mapa conceptual

Samantha Vázquez Álvarez

*Clasificación de las enzimas
y proteínas*

Bioquímica

Qfb. Hugo Mijangos Nájera

Medicina Humana

Semestre 1

Comitán de Domínguez, Chiapas a 05 de Octubre de 2024

CLASIFICACION DE LAS PROTEINAS

SEGUN SU ORIGEN

Proteínas animales:
Proviene de fuentes animales como la carne, pescado, huevos y productos lácteos.

Proteínas vegetales:
Derivan de fuente vegetales, como legumbres, frutos secos y cereales pero suelen ser menos completas en aminoácidos

SEGUN SU COMPOSICION

Holoproteínas o proteínas simples:
Están compuestas únicamente por aminoácidos. Por ejemplo la albumina y la caseína.

Heteroproteínas o proteínas conjugadas:
Están formadas por una parte proteica y un grupo no proteico.

DIVISIÓN DE LAS HETEROPROTEINAS

Glucoproteínas:
Contienen carbohidratos.

Lipoproteínas:
Contienen lípidos.

Nucleoproteínas:
Asociadas con ácidos nucleicos (ARN o ADN)

Metaloproteínas:
Contienen metales en su estructura.

SEGUN SU ESTRUCTURA

Proteínas fibrosas:
Tienen una estructura alargada y son insolubles en agua. Por ejemplo el colágeno y la queratina, estas proteínas suelen tener funciones estructurales.

Proteínas globulares:
Tienen una forma esférica y son solubles en agua, estas incluyen enzimas y anticuerpos, desempeñando funciones como catalizadores biológicos y defensa inmunológica.

SEGUN SU FUNCIÓN

Estructurales:
Proporcionan soporte y forma a las células y tejidos (colágeno)

Enzimáticas: Actúan como catalizadores en reacciones químicas (amilasa)

Hormonal: Regulan procesos fisiológicos (insulina)

Defensivas:
Protegen contra patógenos (anticuerpos)

Transporte: Facilitan el movimiento de moléculas dentro del organismo. (hemoglobina).

