



**Mi Universidad**

## **Mapa Conceptual**

*Kevin García Morales*

*Clasificación de enzimas y proteínas*

*Segundo parcial*

*Bioquímica*

*Hugo Nájera Mijangos*

*Licenciatura en Medicina humana*

*IB*

*Comitán de Domínguez, Chiapas a 02 de octubre del 2024*

# ANÁLISIS

Al hablar de enzimas, se le puede tomar como proteínas específicas, las cuales tienen una función de aceleración o regulación en las reacciones químicas, que ocurren en el organismo, como pueden ser la digestión, la coagulación o bien la propia respiración, de hecho las enzimas no se llegan a gastar en dichas reacciones y estas solo pueden participar en una sola reacción; formadas por cadenas de aminoácidos y una parte la cual no debe de ser proteica, esta también se puede unir con una que si es proteica

Su clasificación se debe a su diferencia al momento de reaccionar, siendo así que se ocupan para distintas cosas, como ejemplo la hidrolasa es aquella que necesita agua para poder romper moléculas y en cambio las ligasas son aquellas que llegan a unir a las moléculas una con otra.

Las proteínas son macromoléculas, las cuales están hechas por la famosa CHOPS (carbono, hidrogeno, oxigeno, fosforo y azufre) aunque algunas se puede encontrar también hierro y otras moléculas, se caracterizan por ser grandes cadenas de aminoácidos, con la unión de aproximadamente más de cien aminoácidos los cuales se unen con enlaces peptídicos, como algunas funciones podemos encontrar: la estructural, de transporte, de almacén, protección, entre otras más.

Su clasificación se debe si son fibrosas y globulares (su organización 3D), por su estructura (primaria, secundaria, terciaria y cuaternaria), si son simples (única cadena polipeptídica), conjugadas (cadenas polipeptídicas unidas con moléculas no proteicas) o derivadas (modificaciones de reversibles o irreversibles de las proteínas simples)



