



Luz María .

Carlos Antonio Rodríguez Jiménez

super notas

Bioquímica .

Grado: 1.

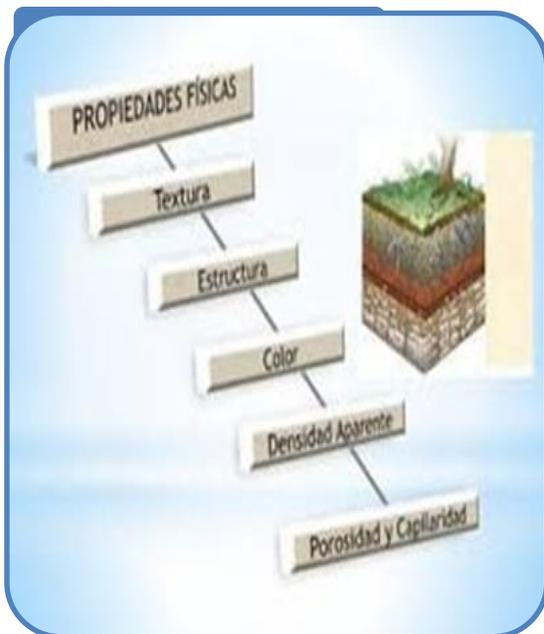
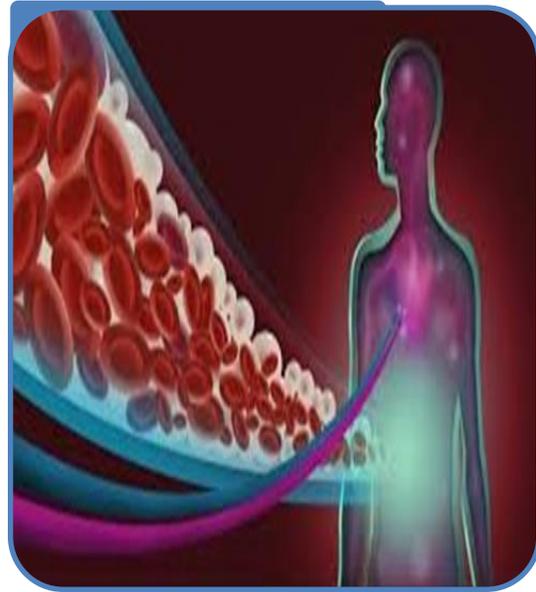
PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: "B".

Comitán de Domínguez Chiapas a 14 de octubre e 2024

3.1 concepto de lipidos

- Los lípidos son un grupo de sustancias insolubles en agua, pero solubles en solventes orgánicos, que incluyen los triglicéridos (comúnmente llamados grasas), fosfolípidos y esteroides.

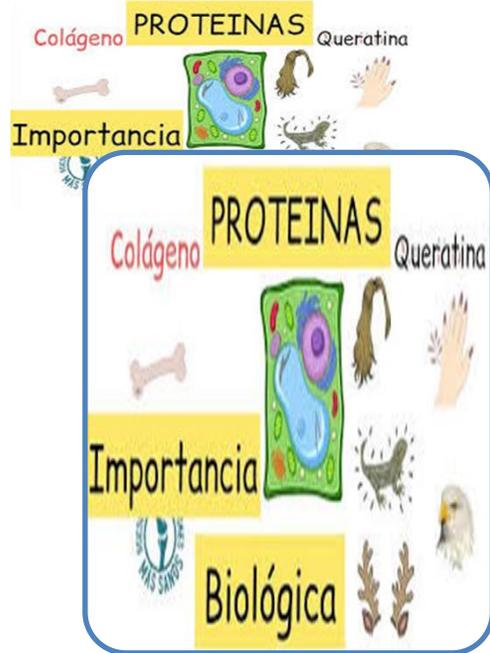


3.3 propiedades

- El Ciclo del nitrógeno del suelo se relaciona con la actividad microbiana y fauna del suelo como las lombrices, nematodos, protozoarios, hongos

3.4 lípidos de usos biológicos

- Los lípidos sirven como vehículo biológico en la absorción de vitaminas liposolubles A, E, E y K.



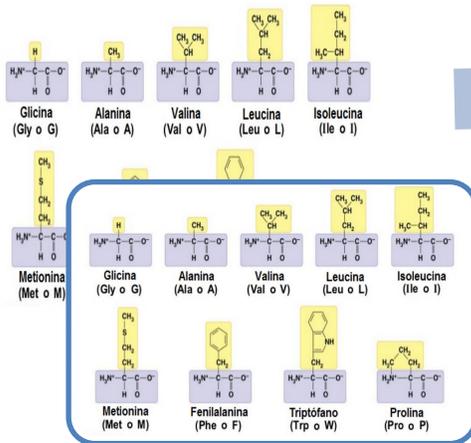
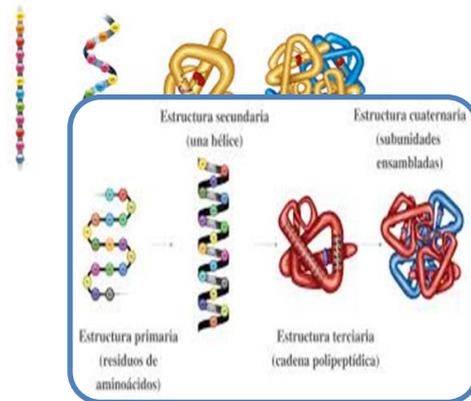
3.5 metabolismo de los lípidos

- El metabolismo de los lípidos es el procesamiento de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y la producción de componentes estructurales,

4.1 definicion de proteínas, clasificacion y estructura química

- Las proteínas son biomoléculas formadas básicamente por carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno

Estructura de las Proteínas

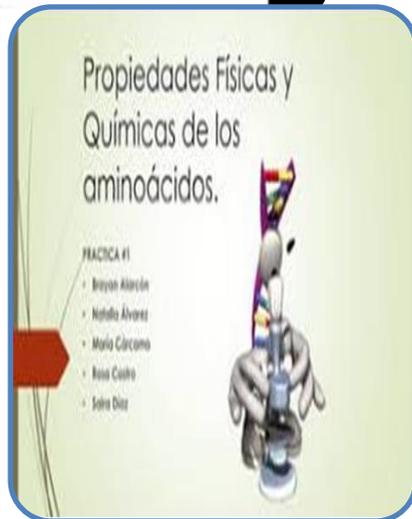
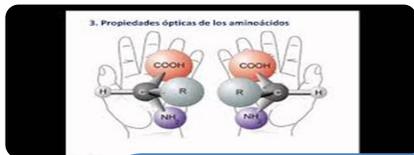
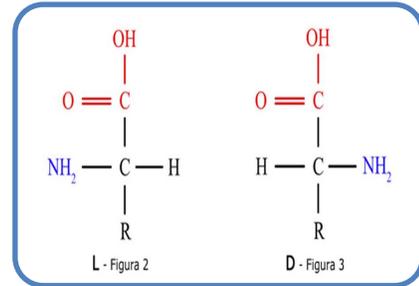
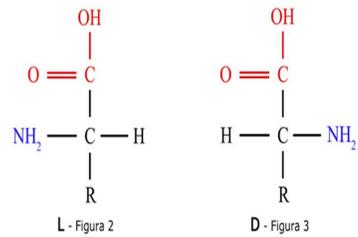


4.2 estructura y clasificacion de los aminoácidos

- Aminoácidos esenciales. Aminoácidos no esenciales. Aminoácidos condicionalmente esenciales.

4.3 estereoisomeros y propiedades opticas de los aminoacidos

- El carbono α es asimétrico en los **aminoácidos** proteicos, lo que hace que puedan obtenerse dos configuraciones distintas en cuanto



4.4 propiedades químicas de los aminoacidos

- Los aminoácidos son compuestos sólidos; incoloros; cristalizables; de elevado punto de fusión (habitualmente por encima de los 200 °C); solubles en agua; con actividad óptica y con un comportamiento anfótero. , ya que se halla unido (excepto en la glicina) a cuatro radicales diferentes.

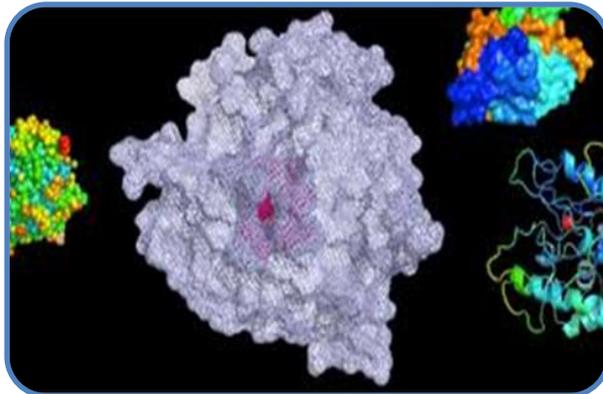
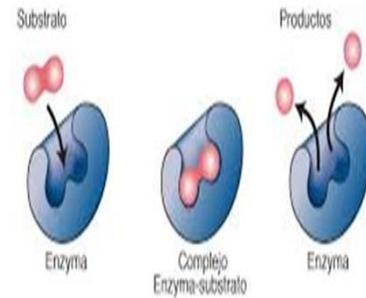
4.5 concepto de enzima

- Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico específico. Por ejemplo, pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo los pueda usar. La coagulación de la sangre es otro ejemplo del trabajo de las enzimas. Las enzimas son necesarias para todas las funciones corporales

¿QUÉ ES UNA ENZIMA?



Mecanismo de la actividad de una enzima



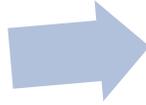
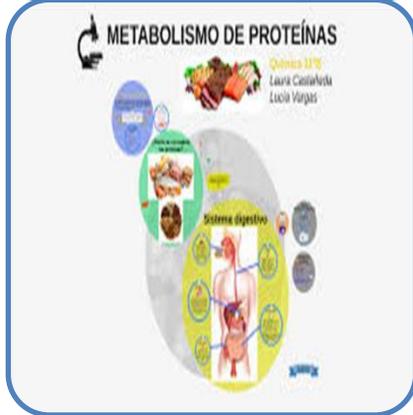
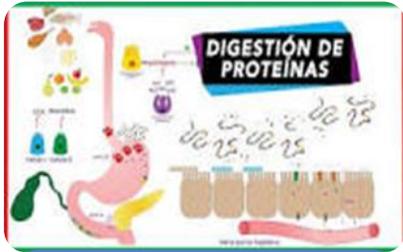
4.1 propiedades de las enzimas

- Las enzimas son moléculas orgánicas que actúan como catalizadores de reacciones químicas, es decir, aceleran la velocidad de reacción. Comúnmente son de naturaleza proteica, pero también de ARN

4.5.2 clasificación de las enzimas

- Las enzimas se clasifican en 7 clases principales de acuerdo al tipo de reacción: 1, oxidorreducción; 2, transferencia de grupos; 3, hidrólisis; 4, ruptura de enlaces; 5, isomerización; 6, formación de enlaces; 7; translocación de solutos





4.6 metabolismo de las proteínas

- Los términos metabolismo de las proteínas o metabolismo proteico hacen referencia a los diversos procesos bioquímicos responsables de la síntesis de proteínas y de aminoácidos, por medio del anabolismo proteico, y la degradación de proteínas (y otras grandes moléculas) por medio del catabolismo proteico

Nota : toda la información fue tomada del internet

