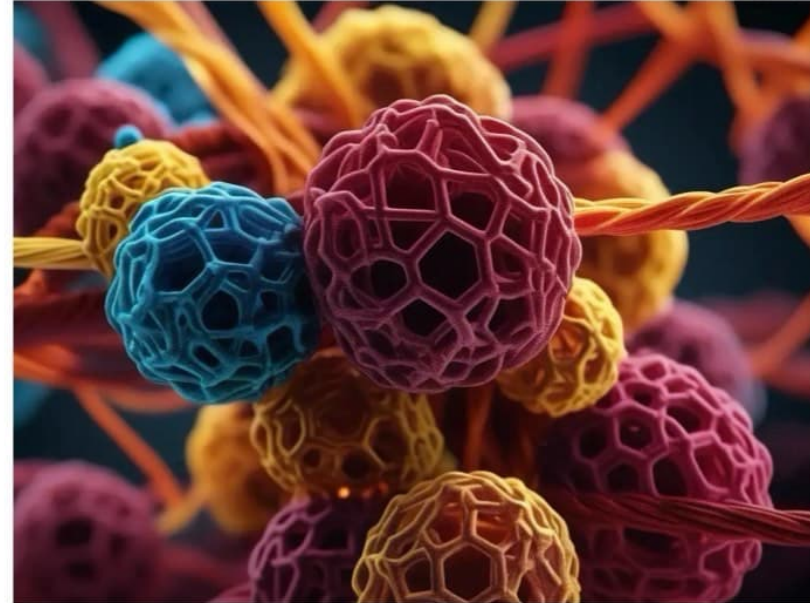


ESTRUCTURA DE LAS PROTEÍNAS

ZURY ANGELITA GONZÁLEZ SALAS 🩺



INTRODUCCIÓN

La mayoría de las enzimas son proteínas. Esto significa que estas pequeñas "máquinas moleculares" están compuestas por largas cadenas de aminoácidos que se pliegan en formas muy específicas. Esta forma particular es lo que le permite a cada enzima reconocer y unirse a una molécula específica, llamada sustrato, y transformarla en otra sustancia.

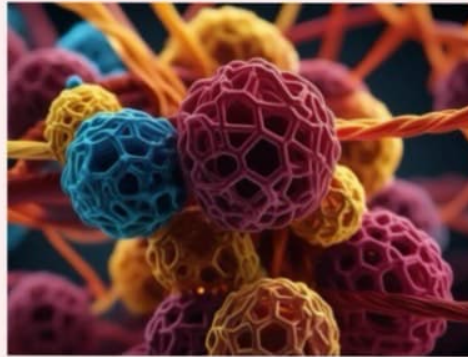
FUNFUNCIONES DE LAS PROTEÍNAS

PROTEINAS

MACROMOLÉCULAS FORMADAS POR CADENAS LINEALES DE AMINOÁCIDOS. MOLÉCULAS GRANDES Y COMPLEJAS QUE COMPREN MUCHAS FUNCIONES IMPORTANTES EN EL CUERPO.

ENZIMAS

SON PROTEÍNAS QUE ACELERAN LAS REACCIONES QUÍMICAS EN EL CUERPO Y PRODUCEN UN CAMBIO QUÍMICO ESPECÍFICO



ORIGEN

FREDERICK W. KUHNE EL NOMBRE DE ENZIMAS A LAS MOLÉCULAS DETECTADAS POR BUCHNER.

GRAN PARTE DE LA HISTORIA DE LA BIOQUÍMICA ES LA HISTORIA DE LA INVESTIGACIÓN ENZIMÁTICA

ESTRUCURA

SI UNA ENZIMA, SE DESNATURALIZA O SE DISOCIA EN SUS SUBUNIDADES, LA ACTIVIDAD CATALÍTICA SUELE DESAPARECER. SUS ESTRUCTURAS PRIMARIAS, SECUNDARIA, TERCIARIA Y CUATERNARIO DE LAS PROTEÍNAS ENZIMÁTICAS SON ESENCIALES PARA SU ACTIVIDAD CATALÍTICA.

CONCLUSIÓN

En resumen, las enzimas y las proteínas son moléculas fundamentales para la vida. Las proteínas, como los ladrillos de nuestro cuerpo, cumplen diversas funciones, desde estructurales hasta de transporte. Entre ellas, encontramos a las enzimas, que son proteínas especializadas en acelerar las reacciones químicas que ocurren en nuestras células.

La relación entre ambas es estrecha: la mayoría de las enzimas son proteínas. Su estructura única, con un sitio activo específico, les permite reconocer y unirse a moléculas particulares (sustratos) para transformarlos en productos. Esta capacidad catalítica es esencial para todos los procesos biológicos, desde la digestión hasta la producción de energía.