

Universidad del sureste

Lic. nutrición

Edoardo Enrique Arreola Jimenez

Bioteconologia de los Alimentos

"Tecnologia de Frutas y hortalizas"

Gomez Escobar Jonathan Josue

Tapachula, Chiapas 08/06/2025

proteínas

Clasificación de las proteínas

Su Forma: • Fibrosa (queratina)
• Colágeno globulares (anticuerpo y hormonas)
mixtas (albumina)
Composición química (simple insulina y colágeno)
conjugados

función de las proteínas

• De alto valor biológico: carnes, pescado, huevo, leche
• De bajo valor biológico: legumbres, garbanos, judías (cereales)

Niveles estructurales de las proteínas

Estructura primaria: es la secuencia de aminoácidos que componen proteína
Secundaria: describe orientación local de los diferentes segmentos
terciaria: consiste en la disposición en el espacio estructura secundaria
Cuaternaria: se forma por varios segmentos peptídicos compuesta unión

Tipos de proteínas

proteínas simples: también conocido como holoproteínas
proteínas conjugadas: también conocido como heteroproteínas
proteínas conjugadas: también conocido como heteroproteína

Propiedades de las proteínas

estabilidad y solubilidad es necesario salvar la proteína
cual se consigue exponiendo residuos de similar
se mantiene siempre y cuando los enlaces fuertes
se aumenta temperatura y pH

B. Biografía

- [https // Rodriguez , Faride . La estructura de las proteínas .com](https://Rodriguez, Faride. La estructura de las proteínas.com)

[https // Kerstler , J, E Obriend D.m , wall D.E \(2005\)](https://Kerstler, J, E Obriend D.m, wall D.E (2005))