

UNIVERSIDAD UDS

LIC. ENFERMERÍA

INFOGRAFÍA

ANGEL DE JESÚS VÁZQUEZ CITALAN

TERCER CUATRIMESTRE

JAQUELIN CRUZ VENTURA

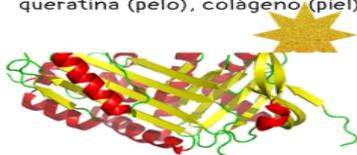
TIPOS DE PROTEÍNAS Y SU CLASIFICACIÓN

Clasificación química

1) Proteínas simples (Holoproteínas):

Están formadas solo por aminoácidos.

Ejemplos: albúmina (huevo), queratina (pelo), colágeno (piel).



2) Proteínas conjugadas (Heteroproteínas):

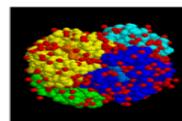
Están formadas por aminoácidos y otra parte no proteica (grupo prostético).

Ejemplos:

Glicoproteínas (proteína + carbohidrato): mucina.

Lipoproteínas (proteína + lípido): HDL, LDL.

Metaloproteínas (proteína + metal): hemoglobina (hierro).

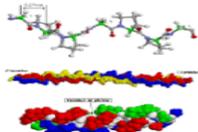


Clasificación según forma

3) Fibrosas:

Son alargadas, insolubles en agua y tienen función estructural.

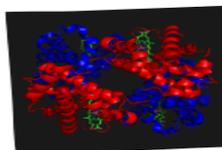
Ejemplos: colágeno, queratina, elastina.



4) Globulares:

Tienen forma esférica, solubles en agua y funciones metabólicas.

Ejemplos: hemoglobina, albúmina, enzimas.



Según su función biológica

Estructural || Forman estructuras del cuerpo || Colágeno, queratina
 Enzimática || Catalizan reacciones químicas || Amilasa, pepsina
 Hormonal || Regulan procesos fisiológicos || Insulina, hormona del crecimiento
 De defensa || Protección contra agentes externos || Inmunoglobulinas (anticuerpos)
 De transporte || Transportan moléculas || Hemoglobina, mioglobina
 De reserva || Almacenan nutrientes || Ovoalbúmina (huevo), caseína (leche)
 Contráctiles || Facilitan el movimiento || Actina, miosina

