BIOLOGIA 3ro A,B,C – TP 3

Alumno: Curso:

Docente: Silvina Vazquez Fecha de entrega: 22/04

 PROTEINAS: “LAS ENZIMAS”

Las enzimas son proteínas que actúan acelerando o catalizando las reacciones químicas. La función depende de su estructura y su conformación espacial. Cada tipo de enzima tiene una forma particular que “encaja” perfectamente con la molécula sobre la que actúa, llamada sustrato. Las enzimas son específicas porque se unen a un sustrato determinado para acelerar una reacción.

-Explica brevemente los mecanismos de acción.

 Propiedades de las proteínas:

a)¿Cuándo podemos decir que una proteína se desnaturaliza? Menciona los factores que la causan. Dar un ejemplo.

b)¿En qué consiste la renaturalización? Ejemplifica.

c)Explica las propiedades de especificidad y de solubilidad de las proteínas.

 Actividades de aplicación:

1)Investiga cuáles son las principales proteínas de reserva que incorporamos en nuestra alimentación.

2)Menciona en dónde se encuentran y cuáles son las funciones de las siguientes proteínas: Albúmina, Caseína, Hemoglobina, Actina, Miosina, Mioglobina, Insulina, Enzima, Glucagón, Fibroína, Elastina, Flagelina, Queratina, Lipoproteína, Hormonas, Anticuerpos y Colágeno.

3)Busca información sobre aquellos alimentos que son fuente de aminoácidos esenciales y analiza cuántos incluís en tu alimentación diaria.