

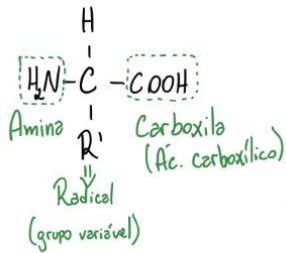
## 6. Proteínas

Macromoléculas formadas por unidades denominadas aminoácidos.

Polímero

monômero

### A. Estrutura dos aminoácidos.



→ 20 tipos de aminoácidos.   
*diferença no Radical*

↳ Naturais = produção própria.

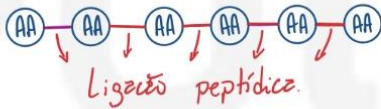
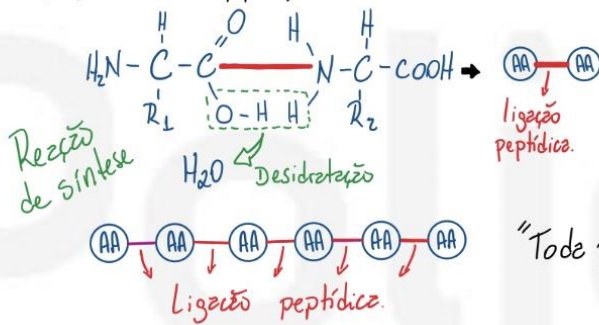
↳ Essenciais = alimentação

Fontes ⇒ Carnes, leite, ovo, vegetais (feijão o: ..)

"Ao ingerir proteínas, realizamos a digestão e absorvemos os aminoácidos, para produção de nossas próprias proteínas."

### B. Formação das proteínas.

AA = Aminoácido (peptídeo)



"Toda proteína é um polipeptídeo."

### I. Diferenças entre as proteínas:

Aminoácidos { tipo, quantidade, sequência } ← informações DNA



### D. Desnaturação proteica.

Perda da estrutura terciária (tridimensional) das proteínas e consequentemente, perda da função biológica.

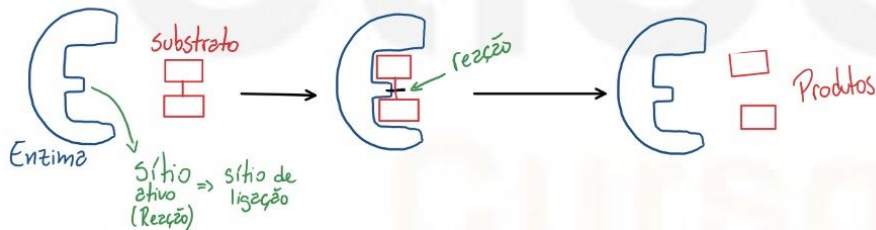


→ Principais causas da desnaturação

- ↳ Aumento de temperatura.
  - ↳ Alterações de pH.
  - ↳ Solventes orgânicos
- Interferência nas ligações intermoleculares da estrutura tridimensional.

### 6.1. Enzimas

Proteínas catalisadoras, atuam acelerando reações químicas.

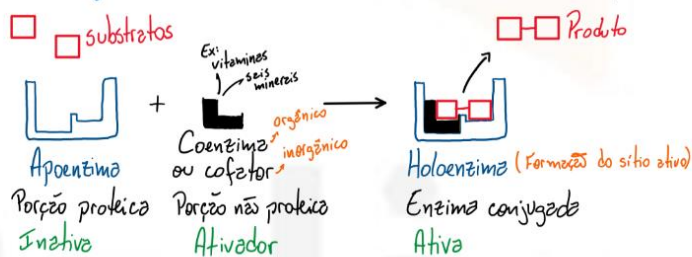


## A. Características das enzimas.

- ↳ São específicas: relação substrato-sítio ativo.
- ↳ Não são consumidas durante as reações.
- ↳ Alteram sua ação quando sofrem alterações em sua forma.
- ↳ Diminuem a energia de ativação das reações.



- ↳ Em alguns casos, só tem atividade associadas a outros componentes.



## B. Fatores que interferem na atividade enzimática.

