

Resumos da Profa Milena

<p>Proteínas</p> <p>1) Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macromolécula - Estrutural funcional - Conj. de aas - Produto genico 	<p>a) Composição</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ss aas = simples - Com aas + X = Conjugada <p>Obs) Odo Enzima = HOLOENZIMA ← grupo prostético heme ADENZIMA COFATOR</p> <p>b) Estrutura - ligação alfa da peptídica (bissulfeto, S, pH, ...)</p>
<p>DNA</p> <p>RNAm</p>	<p>Fibrosa (globular)</p> <p>Estrutura zaira (folha)</p> <p>Estrutura terciária (bola dobrada)</p> <p>Insolúvel</p> <p>Solúvel</p>
<p>Ribossomo traduz - une as aas - CITOPLASMA</p> <ul style="list-style-type: none"> - O n.º de aas indica o n.º RNAx e anticódon - O n.º aas indica n.º códon ativos e o n.º de nucleotídeos é <u>n.º aas x 3</u> - Cada códon (seq de 3 nucleotídeos) do RNAm determina o <u>aas</u> proteíma. - A seq. de códon determina seq. de aas. - Todas proteínas tem classificação quanto: 	<p>Intrações fortes</p> <p>Interações Intermoleculares fracas</p> <p>longa estreita</p> <p>oval</p> <p>menos sensíveis à mudança pH</p> <p>mais sensíveis à mudança pH</p> <p>Colagênio actina queratina</p> <p>enzimas hormônios Hb Js</p>
<p>- Todas proteínas tem classificação quanto:</p>	<p>Obs) Proteína desnaturada só tem ligação peptídica. Fácil digestão. Só Enzima quebra ligação peptídica.</p>

2) Os aas

- Grupo amino + ácido + C + H + radical específico
- 20 tipos
- naturais = corpo faz (n. essenciais)
- essenciais = deve ingerir
 - animais muito
 - arroz + feijão tem todos
 - leguminosas abundante
- alvos nos aas

- aas - aas → PROTEÍNAS
- aas → GLICOSE
- aas → EXCRETAS
- aas → LIPÍDEOS
- aas → ATP

- lig. peptídica: aas - a (grupo amino + ácido) → libera H₂O (desidratação)

3) Estrutura Pochão

o-o-o 1ª → TEÓRICA

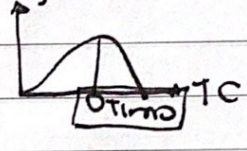
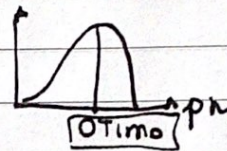
llll 2ª

⊗ 3ª

⊗ ⊗
⊗ ⊗ quaternária

4) Desnaturação

- Altera ph, temperatura
- Sólida L.P. → nesse ponto a estrutura é sólida e a desnaturação é irreversível.
- Ao alterar estrutura → perde sua função



- Endotérmico - produz em TC ótima.

5) Funções

a) Nutricional
albumina
Caseína

b) Tixosidade
albumina

Obs Ingerir ↓ aas = ↓ albumina
↓ H₂O sig - ↑ H₂O intercelular
edema - ↑ Po

c) Proteção mecânica
queratina - impermeável,
unha na água, unha,
corno, unha, cabelo.

colágeno - precursor e etc
Dermé, osso, plasticidade

