

Tema 5: | Proteínas.

1. Que é unha proteína?

As proteínas son macromoléculas de elevada masa molecular, constituidas esencialmente por átomos de carbono, hidróxeno, oxígeno e nitroxeno. Tamén aparecen cantidades de xofre, e elementos como fósforo, ferro ou selenio, entre outros. Constitúen arredor do 50% do peso seco das células.

Desde o punto de vista estrutural, as proteínas son polímeros lineais non ramificados, formados pola unión de 20 tipos diferentes de aminoácidos, cada un dos cales posúe estrutura e características particulares. A súa diferente combinación dá lugar a extraordinaria variedade de proteínas.

A proteómica é o estudo do conxunto de proteínas ou proteoma, que é o resultado da expresión da información xenética do ADN.

2. As funcións das proteínas.

Entre as funcións das proteínas, destacan:

1. Función estructural: forman estruturas do corpo. Necesarias para medrar e reparar os tecidos.
2. Función de transporte: transportan moléculas. É o caso da hemoglobina, que transporta o O₂ polo sangue, ou as de membrana.
3. Función contractil: son responsables da contracción muscular e do movemento celular, como a actina e a miosina.
4. Función de defensa: defenden ao organismo das infeccións, como o caso dos anticorpos.
5. Función hormonal: transmitir sinais e mensaxes entre as células, como a tiroxina ou rodoporfina (na retina).
6. Función reguladora ^{ou enzimática}: é o caso das enzimas, proteínas que aceleran e facilitan as reaccións bioquímicas.

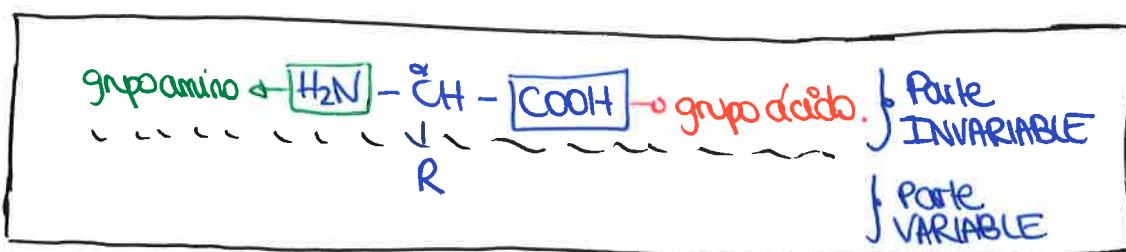
7. Función de almacenamiento: funcionan como reserva de aminoácidos, como a albumina no suero ou a caseína no leite.

3. Os aminoácidos.

Os aminoácidos son moléculas caracterizadas por posuírem un grupo ácido ($-COOH$), un grupo amino ($-NH_2$) e unha cadea lateral ou grupo R.

3.1. Estrutura dos aminoácidos.

- o grupo ácido do aminoácido é sempre terminal, mentres que
- o grupo amino pode ocupar distintas posicións. Denominánselle ao aminoácido α , β , γ ou δ segundo estea unido ao carbono 1, 2, 3 ou 4.



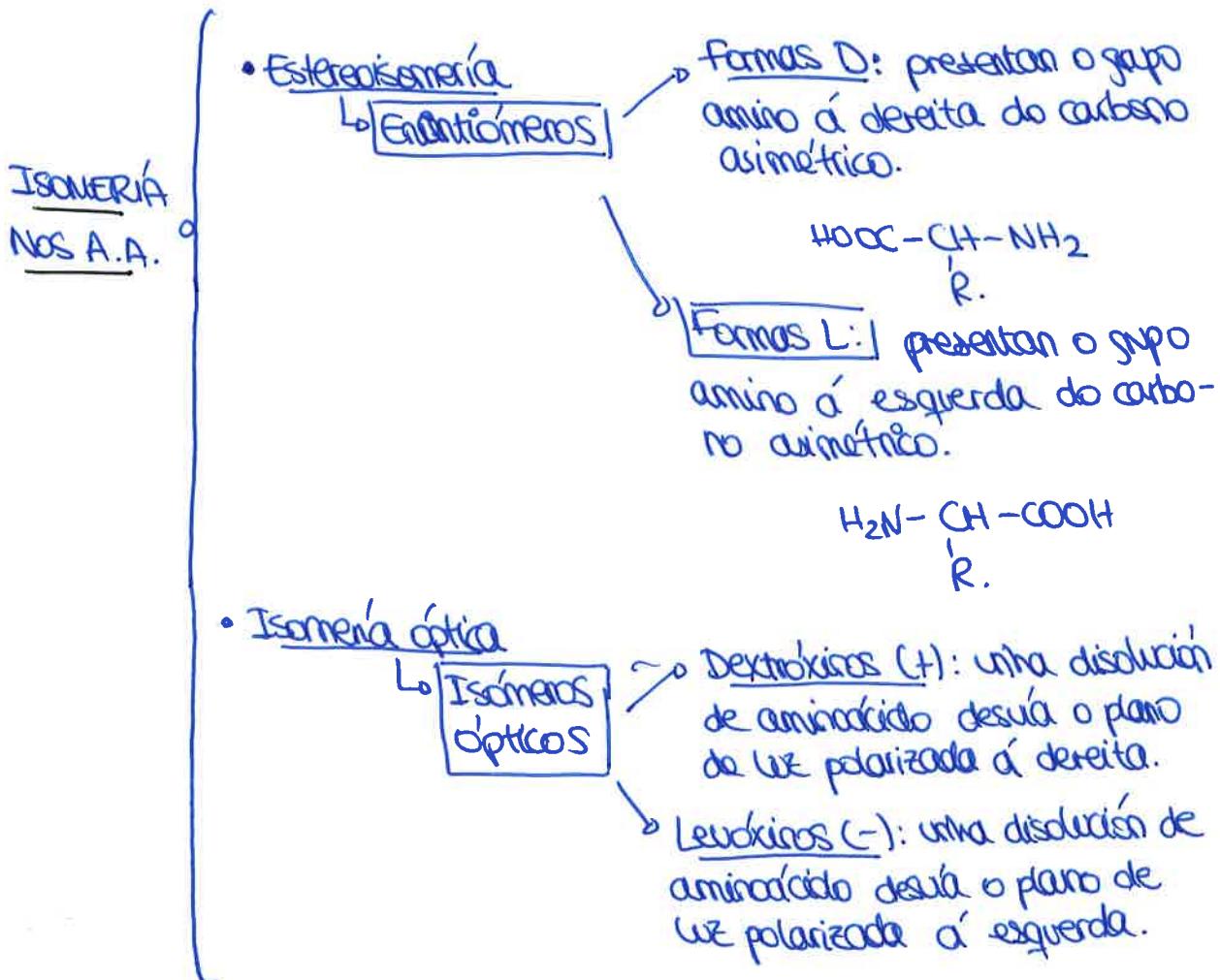
Conócense uns 200 aminoácidos, mais só 20 forman parte das proteínas:

- Os aminoácidos proteicos, caracterízase por seren α -aminoácidos, é dicir, o grupo amino está unido ao carbono contiguo ao carboxilo. As proteínas están constituidas por 20 aminoácidos diferentes, que se caracterizan pola cadea R, que determina as súas propiedades químicas e biolóxicas e condicionan as propiedades e maiores funcións das proteínas.
- Os aminoácidos non proteicos, non forman parte das proteínas e atópante localizados en distintos tecidos. Desempeñan diversas funcións biolóxicas, ao seren neurotransmisores, precursores do metabolismo, etc.

3.2. Propiedades dos aminoácidos.

Os aminoácidos son compostos sólidos, hidrosolubles, de elevado punto de fusión, con isomería espacial e con comportamento químico anfótero.

• Isomería nos aminoácidos:

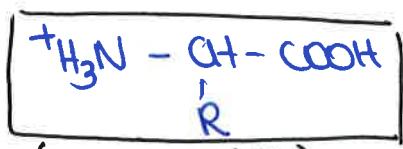


Todos os aminoácidos presentan un carbono assimétrico a excepción da glicina ($\text{NH}_2-\text{CH}_2-\text{COOH}$). Na natureza, todos os aminoácidos son de configuración L, aínda que podemos atopar D-aminoácidos en certos antibióticos e nas paredes bacterianas.

• Comportamento químico:

Os aminoácidos en dissolución aquosa tienen comportamento anfótero, ou comportarse como ácidos ou bases en función do pH do medio.

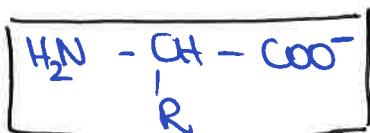
a) En medio ácido (pH ácido); o aminoácido comportase como base, isto é, acepta H^+ o grupo amino e queda coa seguinte estrutura:



(en medio ácido).

→ carga neta positiva.

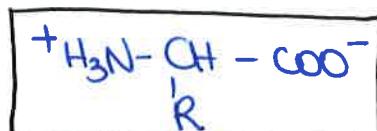
b) En medio básico (pH base); o aminoácido comportase como ácido, isto é, o grupo -COOH libera H^+ e queda coa seguinte estrutura:



(en medio ácido).

→ carga neta negativa.

c) Se o aminoácido atingir o seu punto isoelectrónico (pI), o pH é neutro para cada aminoácido, o aminoácido adquiere estrutura de ion zwitterion, estrutura dobremente ionizada, onde o $\text{NH}_2 \rightarrow \text{NH}_3^+$ e o $\text{COOH} \rightarrow \text{COO}^-$.



(punto isoelectrónico: neutro).

A ELECTROFORESE:

Técnica que se basa no movemento de moléculas cargadas a través dun campo eléctrico, que se emprega para separar moléculas (proteína) con grupos ionizables.

Os aminoácidos desprázanse con carga positiva desprázante cara o catodo; e os cargados negativamente, cara o ánodo; e os con carga neta nula, non se desprazan.

3.3. Os aminoácidos essenciais.

Son aminoácidos essenciais aqueles que non se poden sintetizar no metabolismo, e polo tanto, deben ser inserídos na dieta. Na especie humana son essenciais a valina, leucina, metionina, etc.

3.4. O valor biolóxico das proteínas.

O valor biolóxico das proteínas fai referencia á cantidade e tipo de aminoácidos que unha proteína conteh. Unha proteína terá alto valor biolóxico cando dispón de todos os aminoácidos essenciais en cantidade abondo para satisfacer as nosas necesidades.

Por exemplo, as proteínas de orixe animal teñen maior valor biolóxico que as de orixe vexetal.

3.4. Clasificación das aminoácidos.

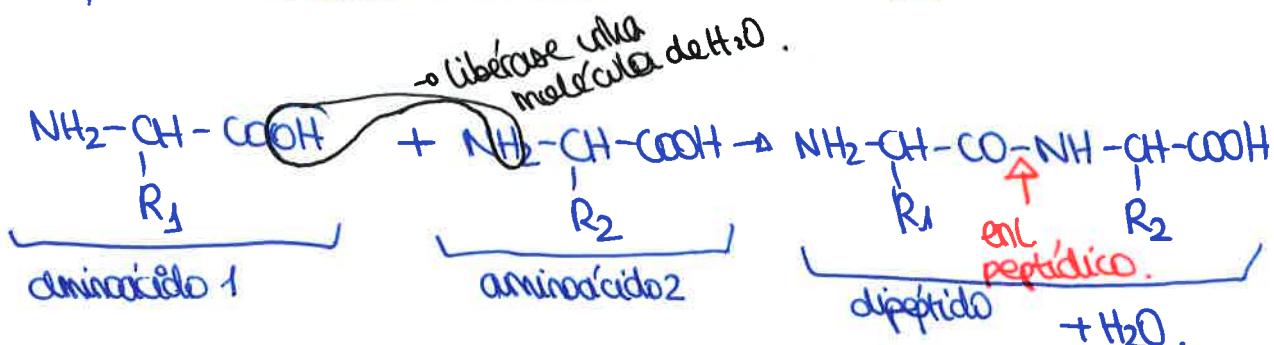
Os aminoácidos clasifícanse pola natureza dos radicais R, do que derivan as súas propiedades químicas e biolóxicas. Clasificados en 4 grupos:

- Radicais apolares: a cadea lateral é hidrocarbonada e polo tanto, hidrofoba. Ex: alanina, valina, etc.
(Ala) (Val)
- Radicais polares: posúen radicais con grupos hidrofílicos, mais non ionizables. Ex: serina, glutamina, etc.
(Ser) (Gln)
- Radicais básicos: posúen grupos amino na cadea lateral. É o caso da lisina (Lys), arginina (Arg) e histidina (His).
- Radicais ácidos: posúen grupos carboxílico na cadea lateral. É o caso do ácido aspártico (Asp) e do ácido glutámico (Glu).

A cisteína (Cys) e a metionina (Met), aminoácidos proteicos que contienen xofre, poden ser considerados por algúns autores como ~~fechados~~ aminoácidos con radicais polares.

4. O enlace peptídico.

Os aminoácidos íñense entre si mediante o enlace peptídico, que se dá entre o $-OH$ do grupo carboxílico e un hidroxeno doutro aminoácido. Neste proceso libérase unha molécula de auga, polo que este enlace é hidrolizable (entóns peptidasas).



De xeito análogo,⁰⁻¹ os peptidos posúen un punto isoelectrónico no cal adquiten unha estrutura dobramente ionizada (nos grupos libres, isto é, o seu grupo amino do primeiro carbono e o grupo carboxílico do último carbono; ademais dos grupos que poden aparecer na cadea lateral).

O enlace peptídico ten carácter parcial de dobre enlace, polo que é relativamente ríxido. Os átomos que forman o enlace, C, O, H e N, sitúanse no mesmo plano de maneira que non poida haber rotación entre eles. So' ten liberdade de xiro o carbono α .

4.1. Tipos de peptidos.

A unión de dous moléculas de aminoácidos, dá lugar a un dipeptido, de tres, a un tripeptido; de catro, a un tetrapeptido e así sucesivamente. Como cada peptido segue tendo un grupo amino e un grupo carboxílico libre, a cadea pode seguir prolongándose.

Consideranse:

- Oligopeptidos: contén entre dous e doce aminoácidos.
- Polipeptidos: o número de aminoácidos oscila entre 12 e 100.
- Proteínas: teñen un número (expansivo) de aminoácidos superior a 100.

4.2. Funcións biolóxicas dos peptídeos.

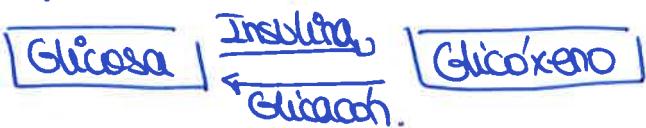
Algunos peptídeos desempeñan importantes funcións nos organismos:

- Hormonas: tienen estrutura peptídica:

→ A oxitocina, neuropeptido segregado pola neurohipófise, que provoca a contracción uterina e a secretación de leite pola glándula mamaria.

→ A antidiurética (ADH), que controla a reabsorción de auga no riñón.

→ A insulina e o glicagán, hormonas segregadas nos celulas β e α do páncreas, respectivamente. As súas funcións son contrarias:



- Antioxidantes.
- Neurotransmisores.
- Antibióticos.

5. Estrutura das proteínas.

Existe gran diversidade de proteínas con diferentes níveis de organización. Os enlaces da cadea polipeptídica, fan, que en teoría as proteínas poden acoller un elevado número de formas e conformacións.

Isto non sucede así debido ás interaccións febles que tienen lugar nas cadeas laterais dos aminoácidos, xa sexa entre elas ou co medio, adoptando unha única configuración.

- ESTRUCTURA PRIMARIA:

Está determinada polos aminoácidos que forman a proteína e a orde na que se disponen na ~~cadea polipeptídica~~ secuencia. Os distintos aminoácidos que integran o polímero. Os aminoácidos determinarán os demás niveis estruturais, ao establecer un programado tridimensional específico.

O tipo de enlace que se dá nesta estrutura é unicamente o enlace peptídico.

A conformación dunha proteína é a organización espacial ou tridimensional das proteínas, consecuencia das súas estruturas secundaria e terciaria.

- ESTRUTURA SECUNDARIA:

Informa da disposición espacial da estrutura primaria, é dicir, indica como se disponen no espazo os distintos aminoácidos que integran o polímero. Os tipos máis frecuentes de ordenación son:

- Ordenación α -hélice: ten forma de espiral que xira en sentido horario (α dereita); onde en cada espiral da hélice se sitúan un promedio de 3,6 aminoácidos. Esta estrutura manteñete no espazo grazas ó enlace parte de hidroxeno.
- Ordenación β -lámina ou de folha pregada: está formada pola interacción entre polipeptídos situados en posición paralela ou antiparalela, segundo se disponan no mesmo ou distinto sentido. Esta estrutura manteñese no espazo grazas ó enlace parte de hidroxeno.
- Hélice de coláxeno: o coláxeno forma parte da composición dos tecidos conectivos, como é no caso dos tendóns, que está feito de feixes paralelos de moléculas de coláxeno. Diferenzase da hélice- α en que esta hélice é unha hélice leudxira, que xira cara a esquerda. Ademais, como está formada por aminoácidos con cadeas laterais moi voluminosas, que dificultan a formación de pontes de hidroxeno, fan que a hélice se atope máis estendida.

- ESTRUTURA TERCIARIA:

Informa sobre a conformación da estrutura secundaria no espazo. Nela coexisten, normalmente, as dúas primeiras estruturas anteriormente sinaladas. As conformacións máis frecuentes son:

- a) Globular: proteínas de forma esférica e hidroscubentes. Solubles en auga e disolucións salinas. Tenen funcións dinámicas. Nesta estrutura, as cadeas laterais apolares quedan para dentro.
- b) Filamentosa ou fibrilar: proteínas de forma linear, insolubles na auga e en disolucións salinas. Tenen funcións estruturais.

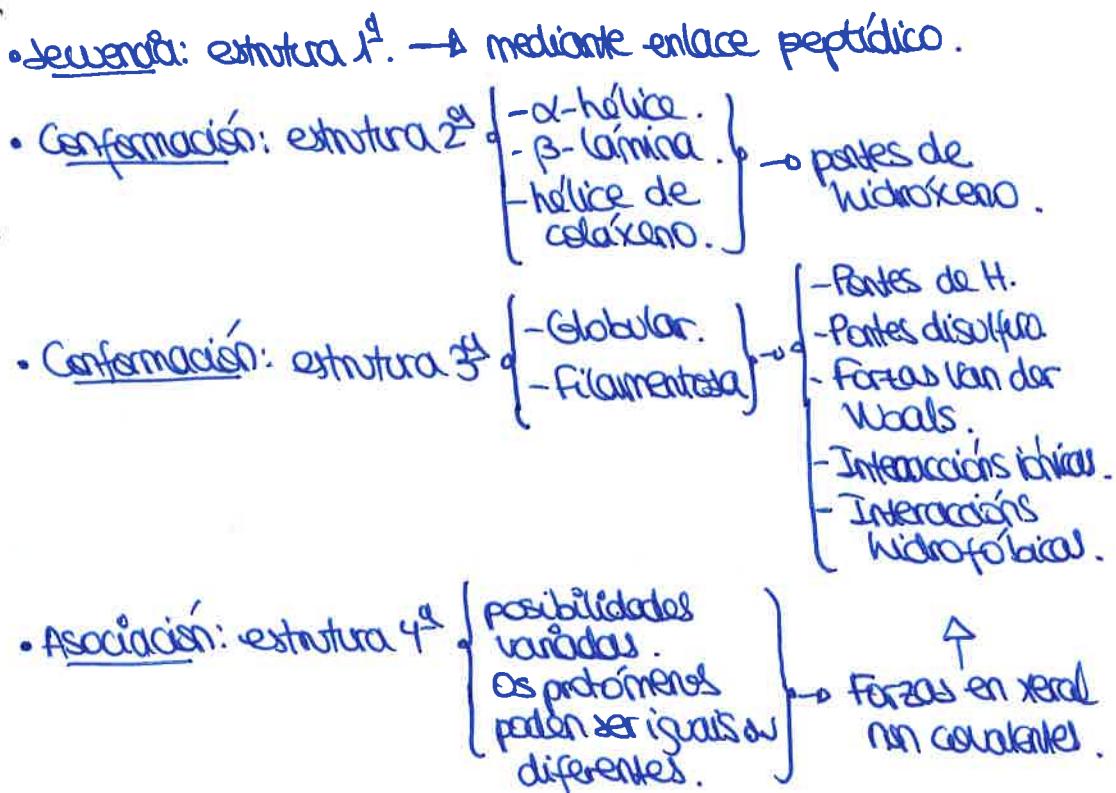
Os enlaces que estabilizan a estrutura terciária son:

- Pontes de hidróxeno.
- Pontes disulfuro, que se dan entre os grupos -SH de dous restos de cisteína (Cys), e tamén entre os grupos -SH de restos de metionina (Met).
- Forzas Van der Waals.
- Interaccións iónicas.
- Interaccións hidrofóbicas.

• ESTRUTURA QUATERNARIA:

Ao contrario da estrutura primaria, que era unha secuencia; e das estruturas secundaria e terciaria, que eran conformacións; a estrutura quaternaria é unha asociación que se produce ao se unen varias cadeas polipeptídicas con estrutura terciária, axixando unha agrupación de diferentes subunidades, chamadas monómeros ou protoímeros que se asocian mediante enlaces múltiples de baixa enerxía. Exemplos de proteínas con esta estrutura son a hemoglobina, enzimas ou anticorpos; que son funcionais con esta estrutura. *aloxélicas*

Organización
das
proteínas



O estado nativo dunha proteína é a conformación máis estable, nas condicións celulares, específica de cada proteína, da que dependen as súas características e funcións biolóxicas.

6. Propiedades das proteínas.

As propiedades físicas e químicas das proteínas dependen da natureza dos radicais R dos aminoácidos situados na superficie, que a súa vez, denían da conformación xeométrica da cadea polipeptídica.

- Especificidade: é a propiedade máis característica das proteínas. Póuse de manifesto nas enzimas (existe un complexo para cada substancia) e nos imunoglobulinos (cada antíxeno xera un anticíspio específico). Cada especie, incluso cada individuo, ten as súas propias proteínas; aínda que as proteínas que desempeñan a mesma función en diferentes especies tienen unha composición e estrutura semellantes. Denómase proteínas homólogas. A análise das semellanzas entre as proteínas permite establecer o parentesco evolutivo das especies.

- Solubilidade: as proteínas globulares forman dispersións coloidais en solucións acuosas debido á interacción dos aminoácidos hidrofílos cos dipolos das moléculas de auga. Creáñse puntes de hidroxilo e arredor da proteína creáse unha capa de moléculas de auga, denominada capa de solvatación. Isto impide que, pola precipitar. Se se lle engaden sales, a capa de solvatación desaparece e a proteína precipita.

- Desnaturalización: consiste na ruptura dos enlaces que mantén a conformación espacial característica da súa molécula, cando é sometida a proteína a condicións desfavorables. O estado nativo pérdeuse, polo que a estrutura tamén e en consecuencia, a proteína deixá de ser funcional. A desnaturalización débese á acción de oxentes desnaturalizantes físicos (presión e temperatura) e químicos (substancias que alteran o pH).

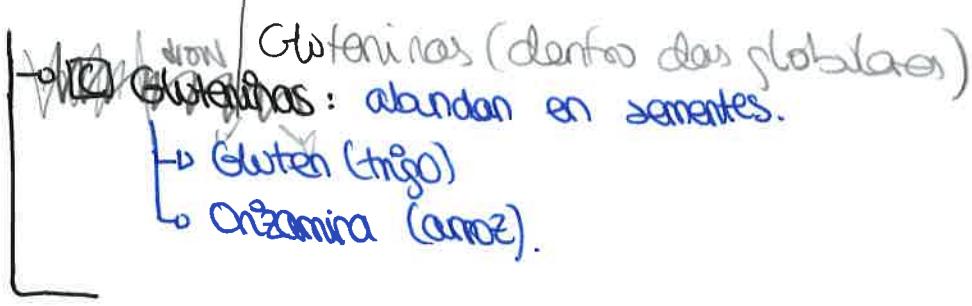
En certos caños, se se elimina o oxente desnaturalizante, e se non se produciu un dano irreversible, produzcase a renaturalización, a recuperación da estrutura característica e polo tanto, da súa función.

- Capacidad amortiguadora: las proteínas, igual que los aminoácidos, tienen un comportamiento anfótero, ya que se comportan como bases o ácidos en función del medio no que estén. Esto permite que soporten amortiguar las variaciones de pH del medio no que se estén.

7. Clasificación de las proteínas.

- 1 → Holoproteínas o proteínas simples: formadas exclusivamente por aminoácidos.
- [A] Filamentosas o fibrilares: caract:
- Fibrina: intervén na coagulación sanguínea. obtéñese a partir do fibrinóxeno.
 - Celáxeno: proteína que forma parte de tec. conectivos.
 - Elastina: moi elásticas. Atópase nos vasos sanguíneos, tendóns e pulmóns.
 - Fibroína: resistente e flexible. producidas por insectos e arañas.
 - Miosina: responsable da contracción muscular.
- [B] Globulares: características.
- Actina: xunto coa miosina, é responsable da contracción muscular.
 - Prostaminas: asociadas ao ADN nos espermatozoides (clupeína, salmina).
 - Histonas: asociadas ao ADN, forman parte da cromatina.
 - Albúminas: proteínas grandes que desempeñan funciones de transporte ou de reserva de a.a.
 - Serocalbúminas (no sangre)
 - Ovoalbúminas (no ovo)
 - Lactoalbúminas (no leite).
 - Globulinas: son as proteínas más grandes. A súa forma globular é perfecta.
 - Seroglobulina
Fibrinóxeno (no sangre)
 - Lactoglobulina (no leite)
 - Óxiglobulina (no ovo).

* Cando se produce a coagulación sanguínea, o fibrinóxeno (~~insoluble~~), transformase en fibrina (soluble), que se deposita en forma de fibras entrecruzadas → Coágulo.



2. → Heteroproteínas: formadas por un grupo proteico + grupo non proteico → grupo PROSTÉTICO. Segundo a natureza do grupo PROSTÉTICO, dividense en:
- o A) Fosfoproteínas: tienen como grupo prostético o díodo fosfórico. → Caseína (leite).
→ Vitelina (yema do ovo).
 - o B) Nucleoproteínas: o grupo prostético é un ácido nucélico.
Exemplos → HISTONAS + filamentos de ADN.
→ PROTAMINAS + filamentos de ADN.
 - o C) Lipoproteínas: o grupo prostético é un lípido.
Exemplos → Lipoproteínas das membr. celulares.
→ Lipoproteínas sanguíneas (HDL e LDL).
→ Tromboplastina: inicia a coagulación.
 - o D) Glicoproteínas: tienen como grupo prostético restos glicídicos. Presentan gran heteroxeneidade.
 - Mucinas: función protectora. Protegen da desecación das animais blandas (lesmas) e constitúen o mucus dos aparatoss digestivo e respiratorio.
 - Hormonas gonadotróficas: FSH e LH.
 - Peptidoglicanos: mureína (paredes bacteriana).
 - Immunoglobulins: os anticorpos.
 - o E) Cromoproteínas: o seu grupo prostético é unha substancia colorante que pode ser a porfirina. Nas más importantes, existe como elemento fundamental un cation metálico.

→ CROMOPROTEÍNAS PORFIRÍNICAS:

- Hemoglobinas: pigmentos respiratórios encargados do transporte de O₂ no sangue dos vertebrados ealguns invertebrados (mimbra). Nos vertebrados atópase nos glóbulos vermelhos e nos invertebrados, dissolta no plasma. Gr. prostético Hemo: protoheme + Fe²⁺
- Micoglobina: grpo prostético hemo. Transporta O₂ pelos músculos.
- Citocromos: grpo prostético hemo. Levan Fe capaz de oxidarse ou reduzir. Importante na respiración aerobia e na fotosíntese.
- Catalasas e peroxidases: enzimas importantes. (peroxisomas)
- Cloroplastina: o seu grpo prostético é a clorofila: magnesiofusina.

→ CROMOPROTEÍNAS NON PORFIRÍNICAS:

- Hemocianinas: pigmentos respiratóriosalguns invertebrados. Com Cu²⁺.
- Flavoproteínas: o grpo prostético é un derivado da vit. B₂. Intervén na cadeia respiratória de transporte de e⁻.
- Carotenoproteínas: xantofilia, pigmento fotosensível dos bastões da retina. Constitúese por: opisina + gr. prostético de natureza carotenoide (rel. coa vit. A).

PREGUNTAS DE SELECTIVIDADE:

- × Que é unha proteína?
- × Funcións das proteínas.
- × AMINOCÍCIDOS:
 - Que é?
 - Propiedades: ISOLERÍA e comportamento químico ANFÓTERO.
 - Punto isoelectrónico, ion zwitzenich.
 - Aminoácido esencial.
 - Valor bidoxíco dunha proteína.
 - Clasificación dos aminoácidos proteicos (d e L).

X ENLACE PEPTÍDICO:

- Que es?
- Características.
- formación e hidrólisis de enlaces peptídicos.
- Tipos de péptidos.
- función biológica de los péptidos.

X Estructura de las proteínas.

X Conformación e estado nativo de una proteína.

X Saber que enlaces mantienen estables las estructuras de las proteínas.

X Propiedades de las proteínas.

X Clasificación de las proteínas.