





SECCION DE PREGUNTAS:

PROPIEDADES DE LAS PROTEINAS  
(DES NATURALIZACION, DIALISIS Y EQUILIBRIO DE IONIZACION)

INTRODUCCION

La caracterización de una proteína en cuanto a su estructura y función biológica, requiere del aislamiento y purificación a partir de la fuente natural. Para ello, es aplicable técnicas que permiten la eliminación de material contaminante; las cuales son métodos suaves que precisan de un trabajo cuidadoso siendo útiles para el aislamiento de proteínas globulares nativas, pero no empleadas para otros como B I B L I O G R A F I A

Sin embargo para trabajar con estas biomoléculas es necesario una atención especial al calor, al pH, radiaciones, etc. hasta al agua destilada.

OBJETIVO

- 1.- Baum, S. J. 1981. Introducción a la Química Orgánica y Biológica. Editorial Continental, S.A. 1a. Edición. Pag: 381- 386.
- 2.- Bhagavan, V.N. 1978. Bioquímica. Nueva Editorial Interamericana, S.A. 1a. Edición. pp: 52-54.
- 3.- Bohinski, R.C. 1982. Bioquímica. Fondo Educativo Interamericano, S.A. 1a. Edición. pp:93-96
- 4.- Bronk, R.J. 1980. Biología Química . Una introducción a la Bioquímica. Editorial Continental, S.A.- 1a. Edición. Pág:102, 142-143.
- 5.- Harper, H .A.1980. Manual de Química Fisiológica. El Manual Moderno, S.A. 7a. Edición Pag:26-32.

FUNDAMENTO

- 6.- Macarulla, M.J. y Goñi, F.M. 1978. Biomoléculas, lecciones de Bioquímica Estructural. Editorial = Reverté, S.A. 1a. Edición. Pp:88-92, 107-108.
- 7.- Plummer, T.D. 1981. Introducción a la Bioquímica Práctica Editorial McGraw-Hill Latinoamericana, S.A. 1a. Edición. pp 128-137.
- 18.- Toporek, M. 1984. Bioquímica. Editorial Interamericana. 3a. Edición. pp: 229-232.

DES NATURALIZACION: Este fenómeno ocurre cuando se exponen a una proteína cuando se exponen a temperatura, pH, sonicación, radiación ultravioleta, agitación, solventes orgánicos, etc. Las alteraciones ocasionadas sobre las estructuras secundarias de las proteínas debido al rompimiento de los enlaces covalentes que mantienen dichas estructuras.

Cuando las proteínas se colocan a temperaturas superiores a los 50°C sufren el fenómeno de desnaturalización y la alteración es total al llegar a los 80°C. Entre estos límites la solubilidad disminuye observándose la formación de un coágulo (COAGULACION) como ocurre con las albúminas y las globulinas al calentarlas. Este fenómeno se presenta mejor cuando la proteína se encuentra cerca de su punto isoelectrico.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA