

Ensayo

La estructura molecular de las proteínas en términos generales

Todas las proteínas poseen una misma estructura química central, que consiste en una cadena lineal de aminoácidos. Lo que hace distinta a una proteína de otra es la secuencia de aminoácidos de que está hecha, a tal secuencia se conoce como estructura primaria de la proteína.

Ejemplos de aplicaciones médicas e industriales de las proteínas (enzimas) producidas mediante la biotecnología

Las enzimas, como catalizadores biológicos, poseen una serie de características muy interesantes para la Industria: tienen una elevada especificidad, trabajan en condiciones suaves, son fácilmente accesibles y no alteran el medio ambiente. Por todas estas razones, estos biocatalizadores se están utilizando en la industria alimentaria, de detergentes, productos químicos, farmacéuticos y de diagnóstico.

En muchos casos, los procesos enzimáticos han demostrado ser muy competitivos y eficaces a gran escala. Nuestra tecnología ofrece la posibilidad de realizar una biotransformación con el objetivo de obtener el producto que interesara al cliente.

Las ventajas y desventajas del origen microbiano, fungico, vegetal y animal para la expresión proteica

Alondra Itzel Cortez Aguilar
6"A"
17-Marzo -21
Módulo v submodulo 2-A
Docente :Erika Ríos Rodríguez

VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LOS MICROORGANISMOS

Algunos viven en nuestro organismo (por ejemplo la flora bacteriana de nuestro intestino). Los microorganismos son organismos microscópicos, que sólo se pueden observar mediante un microscopio. Los hay patógenos (que pueden causar enfermedades), como virus, bacterias y hongos. Pero, también existen innumerables microorganismos que son útiles a los humanos.

La biotecnología alimentaria es una de las ciencias que más se han desarrollado gracias a la correcta manipulación de los microorganismos. Por ejemplo, cuando se fabrica el pan, se utilizan levaduras, que están formadas por microorganismos. Igualmente sucede cuando se elabora la cerveza, y otras formas de alimentos y bebidas donde es necesario algún tipo de fermentación. El propio yogur, es un excelente alimento que se elabora fermentando la leche gracias a una bacteria muy beneficiosa.

Los fungicidas que se utilizan para paliar o evitar la enfermedad antes de que se produzca pueden clasificarse atendiendo a numerosas características, como por ejemplo la naturaleza química del producto, el método de aplicación o el momento adecuado para ser suministrados. Dentro de ellos existen dos tipos de los que hoy queremos hablar, que son los fungicidas orgánicos y los fungicidas ecológicos; cuya información puede ser interesante para todos aquellos aficionados a practicar este método de agricultura respetuoso con el medio ambiente.

El proceso de separación de proteínas

La electroforesis proteica es un método de separación de proteínas mediante la aplicación de un campo eléctrico. La electroforesis es un proceso en el que un gradiente de potencial produce el transporte de las partículas cargadas. ... Cuanto mayor es la fuerza iónica, más estrechas son las bandas de separación.

¿Es la proteómica? La proteómica es el estudio a gran escala de las proteínas. Las proteínas son partes vitales de los organismos vivos, con muchas funciones. El proteoma es el conjunto completo de proteínas que un organismo o sistema produce o modifica.

Alondra Itzel Cortez Aguilar

6“A”

17-Marzo -21

Módulo v submodulo 2-A

Docente :Erika Ríos Rodríguez

La Proteómica es un área de la Biología cuyo objetivo es el estudio de los proteomas. Un proteoma es el conjunto de proteínas expresadas por un genoma, una célula o un tejido. El término Proteoma fue utilizado por primera vez en 1995

Alondra Itzel Cortez Aguilar
6“A”
17-Marzo -21
Módulo v submodulo 2-A
Docente :Erika Ríos Rodríguez