# 11 nov 2020 - Le proteine

## Classificazione

### Amminoacidi con gruppi -R carichi negativamente (acidi)

Gli amminoacidi che hanno delle cariche positive o negative sono esposte all'esterno della molecola, poiché in quanto polari possono formare dei legami con le strutture dell'ambiente circostante.

- Acido aspartico
- acido glutammico.

Sono donatori di protoni.

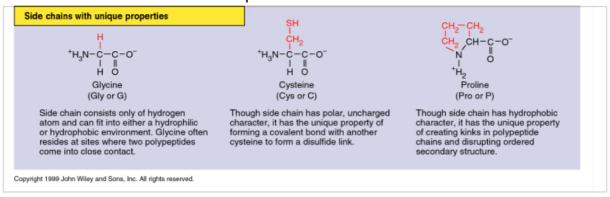
I gruppi carbossilici delle loro catene laterali, al pH fisiologico, sono ionizzati ed hanno carica negativa.

#### Proteine acide e basiche

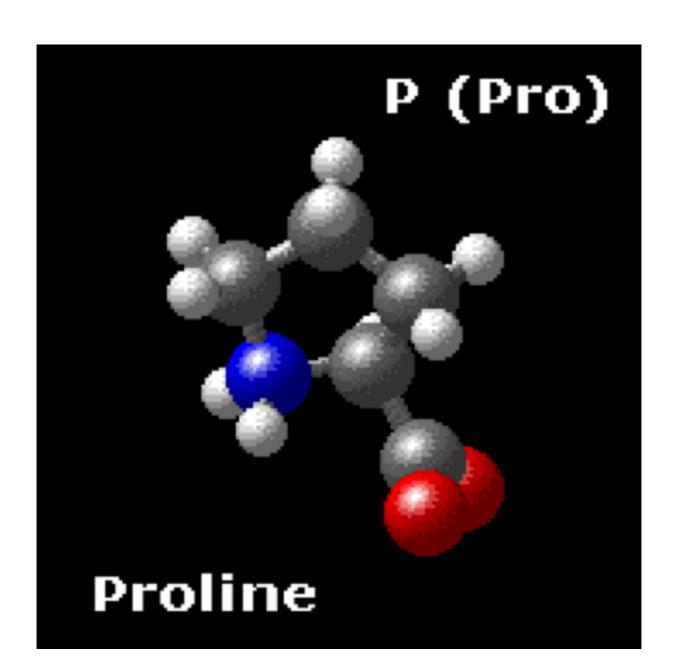
La classificazione si basa sul rapporto tra la somma del numero di molecole di lisina e di arginina, e la somma del numero di molecole di acido aspartico e acido glutammico. Quando tale rapporto è <u>maggiore di 1</u> le proteine sono **basiche**, mentre quando è <u>minore di 1</u> le proteine sono **acide**.

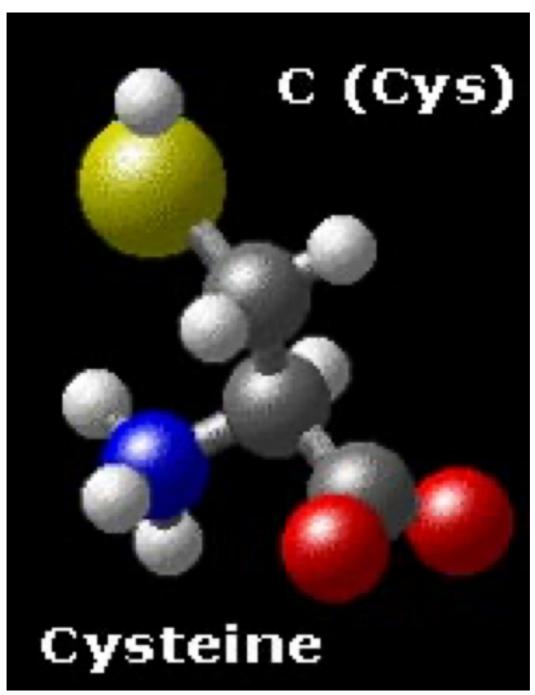
$$(lys + arg)/(asp + glu) > 1$$
 sono basiche  
 $(lys + arg)/(asp + glu) < 1$  sono acide

### Amminoacidi con caratteristiche particolari

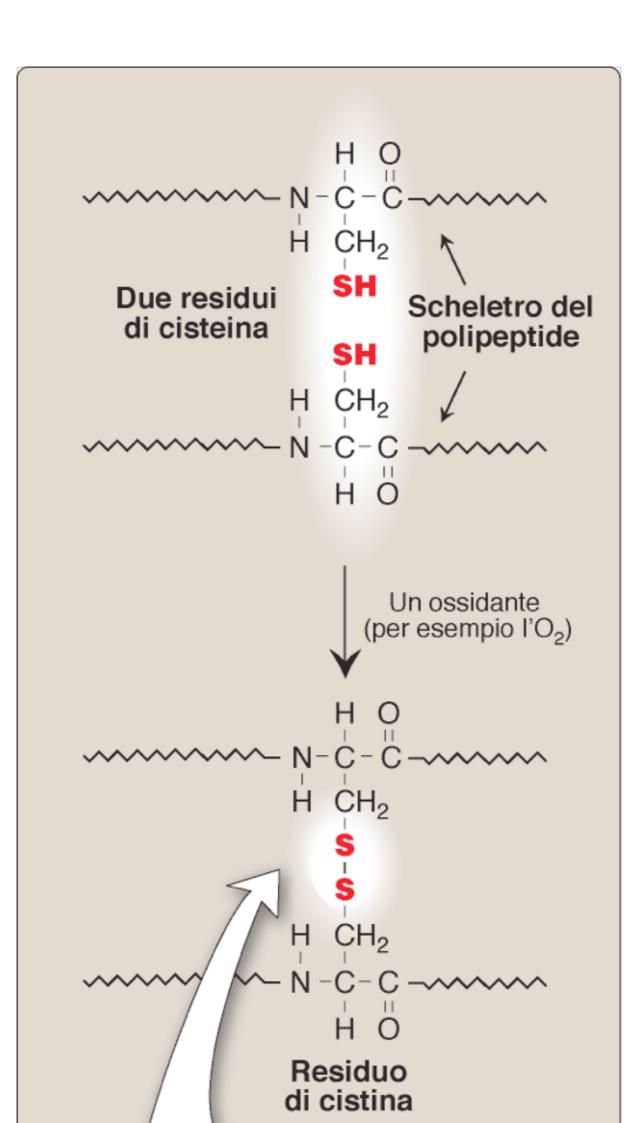


Nella prolina, visto il richiudersi della catena carbossilica sul *gruppo amminico*, vi è la formazione di una **immina** 





Se in una proteina sono presenti molti amminoacidi solforati, come la cisteina, quando due residui di zolfo si trovano a contatto, si crea un ponte disolfuro, che dona stabilità alla molecola.



Questo meccanismo interviene nei nostri capelli; essendo fatti di cheratina, geneticamente può capitare che questa proteina sia più o meno ricca di cisteina; con più cisteina si formano più ponti disolfuro, che danno ai capelli la forma **riccia**.

## Classificazione biochimica degli amminoacidi

- **Essenziali**: quegli AA che una determinata specie non è in grado di sintetizzare (o li sintetizza in quantità non sufficienti);
  - devono essere introdotti con la dieta
  - Phe, Val, Thr, Try, Ile, Met, Leu, Lys, His, Arg
- Non essenziali: quegli AA che una determinata specie è in grado di sintetizzare.

## Classificazione degli amminoacidi secondo il metabolismo

- **Glucogenici**: tutti gli AA dal cui catabolismo otteniamo acido piruvico o un intermedio del ciclo di Krebs e che quindi possono essere utilizzati per riformare glucosio
  - Asp, Glu, Asn, Gln, His, Pro, Arg, Gly, Ala, Ser, Cys, Met, Val
- **Chetogenici**: gli AA dal cui catabolismo otteniamo acetilCoA o acetoacetilCoA, che quindi non possono essere utilizzati per riformare glucosio
  - leucina e lisina
- **Sia chetogenici che glucogenici**: dal loro catabolismo otteniamo acido piruvico o un intermedio del ciclo di Krebs, oltre che acetil CoA o acetoacetilCoA
  - Phe, Tyr, Trp, Ile, Thr

Le proteine vengono catabolizzate solo nel caso in cui vi sia la mancanza di grassi e zuccheri, al fine di fornire energia.

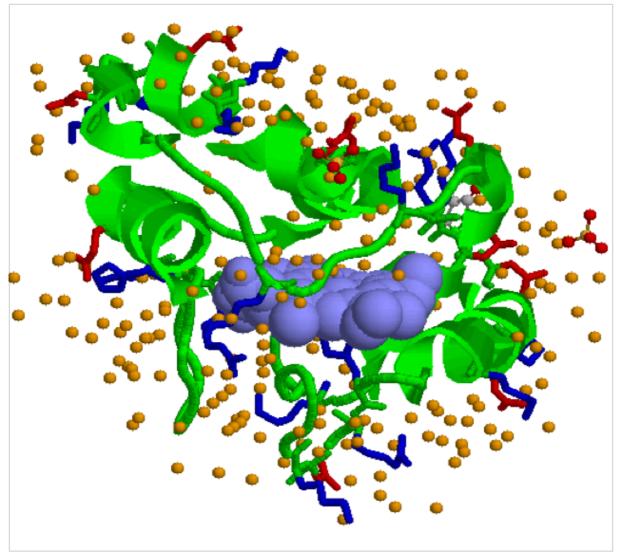
#### Struttura

### Proteine globulari e fibrose

Le proteine possono essere classificate in due gruppi principali: proteine globulari e fibrose.

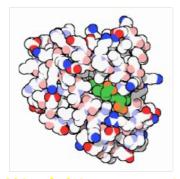
#### Proteine globulari

- Le catene polipeptidiche sono ripiegate ed assumono forma compatta, sferica o globulare.
- Contengono più tipi di struttura secondaria.
- Le proteine globulari comprendono : enzimi, proteine di trasporto (es. albumina, emoglobina), proteine regolatrici, immunoglobuline, etc



Sono solubili in acqua, di forma quasi sferica. Assolvono funzioni biologiche; possono essere:

- 1. Enzimi
- 2. Ormoni
- 3. Proteine di trasporto
- 4. Proteine di deposito



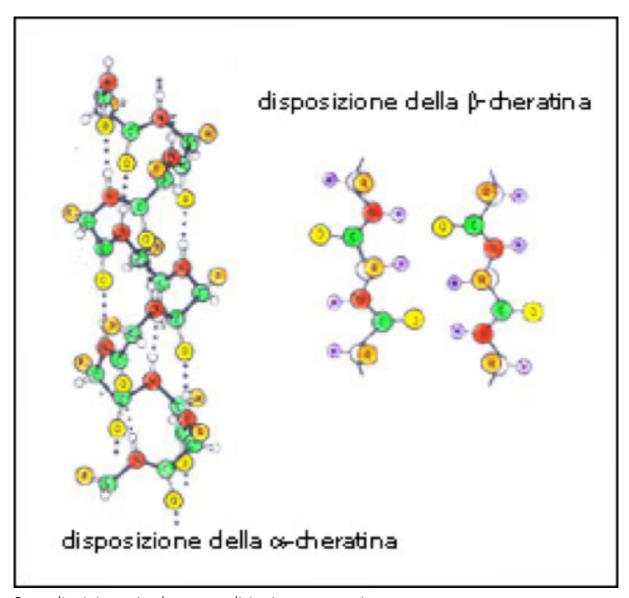
Mioglobina, proteina globulare che trasporta l'ossigeno nei muscoli.

- Contengono amminoacidi con catene polari e carichi,
- Sono strutture elicoidali.

Le interazioni sono dovute a ponti disolfuro, alla polarità o meno dei gruppi R, e alla capacità di formare legame ad idrogeno.

#### Proteine Fibrose

- Hanno catene polipeptidiche disposte in lunghi fasci o in foglietti.
- In genere presentano un unico tipo di struttura secondaria.
- Sono insolubili in H2O per la presenza di elevate catene di AA idrofobici.
- Le catene polipeptidiche si associano in <u>complessi sopramolecolari</u> in modo da nascondere al solvente le superfici idrofobiche.
- Sono adatte a ruoli strutturali (es. a-cheratina, collagene).

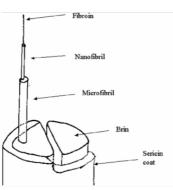


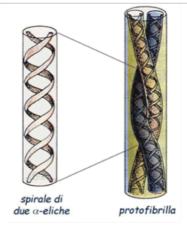
Sono di origine animale, e sono divise in tre categorie:

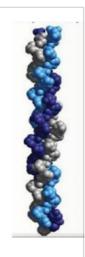
- 1. Cheratine: formano i tessuti protettivi
- 2. Collageni: formano tessuti connettivi
- 3. Sete: come i bozzoli dei bachi da seta



 Le sete hanno struttura foglietto







Gruppi apolari e ponti disolfuro tendono a conferire rigidità e insolubilità alle proteine fibrose.