

# AULA 1 – VISÃO GERAL: PRINCIPAIS CONSTITUINTES DOS SERES VIVOS

## Visão geral da Bioquímica

- Principais elementos químicos presentes nos seres vivos: C, H, O, N, P, S.
- Moléculas ou substâncias presentes nos seres vivos:
  - o <u>Inorgânicas</u>: água e sais minerais;
  - Orgânicas: carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e ácidos nucleicos.
- Metabolismo celular:
  - Anabolismo: reações de síntese ou união;
  - <u>Catabolismo</u>: reações de análise ou quebra.

# AULA 2 - ÁGUA

# Características gerais

- Molécula composta: H<sub>2</sub>O;
- Polar: possui polo positivo e negativo;
- Solvente de muitas substâncias (universal);
- Classificação das substâncias quanto à solubilidade em água:
  - Hidrofílica: substâncias solúveis;
  - Hidrofóbicas: substâncias insolúveis.
- Participação da água em reações químicas:
  - <u>Reações de hidrólise</u>: quebra com ajuda da água;
  - Reações de síntese por desidratação: união com perda de água.
- Participa do transporte de substâncias;
- Atua como regulador térmico;
- Substância mais abundante nos seres vivos;
- Variações do teor de água nos seres vivos:
  - Entre seres vivos;
  - Entre tecidos ou órgãos do mesmo indivíduo:
  - o Entre faixas etárias diferentes.

# AULA 3 – SAIS MINERAIS

#### Características gerais

- São substâncias inorgânicas;
- Necessários em pequenas doses diárias;
- Funções gerais:
  - Estrutural ou plástica;
  - o Reguladora.

- Estão sob as formas:
  - o Dissolvida em água;
  - o Cristais ou imobilizados.
- Quanto à necessidade de consumo diário:
  - Microminerais;
  - o Macrominerais.

# Exemplos, papeis biológicos (PB) e consequências da carência (CC)

#### <u>Cálcio</u>

- <u>PB</u>: formação de ossos e dentes; contração muscular; coagulação do sangue.
- <u>CC</u>: perda da rigidez óssea; desmineralização óssea.

#### **Fosfato**

- <u>PB</u>: formação de ossos e dentes; estrutura da membrana plasmática; estrutura do ATP; estrutura do DNA.
- CC: fraqueza; desmineralização óssea.

#### Ferro

- PB: integrante da hemoglobina e dos citocromos.
- CC: anemia ferropriva; fraqueza.

#### Sódio, potássio e cloro

- <u>PB</u>: atuam na polarização da célula; formação dos impulsos nervosos; regulação do pH.
- <u>CC</u>: fraqueza; fadiga muscular; desequilíbrio osmótico.

# Flúor

- PB: formação dos ossos e dentes (esmalte).
- <u>CC</u>: favorece a formação de cáries dentárias.

## <u>lodo</u>

- PB: composição dos hormônios da tireoide.
- CC: bócio endêmico.

# <u>Magnésio</u>

<u>PB</u>: componente da clorofila; cofator de muitas enzimas.



• <u>CC</u>: prejuízo ao crescimento vegetal.

# **AULA 4 - CARBOIDRATOS OU GLICÍDIOS**

#### Características gerais

- Sinônimos: glicídios ou açúcares;
- Substâncias orgânicas;
- Esqueleto químico básico: C, H, O;
- Funções gerais:
  - Energética;
  - o Estrutural ou plástica;
- A quantidade de carboidratos em um alimento é medida em calorias ou quilocalorias;
- Alimentos diet: destinados a um público específico;
- Alimentos light: destinados a uma dieta hipocalórica.

### Classificação

#### Monossacarídeos

- Mais simples;
- Unidades estruturais(monômeros);
- Fórmula química geral: C<sub>n</sub>(H<sub>2</sub>O)<sub>n</sub>
- Exemplos: triose, tetrose, pentose, hexose.

# <u>Dissacarídeos</u>

- Originados da união entre dois monossacarídeos;
- Síntese por desidratação;
- Exemplos: lactose, maltose, sacarose.

# Polissacarídeos

- Carboidratos complexos (polímeros);
- Originados da união de vários monossacarídeos;
- Exemplos: glicogênio, amido, quitina, celulose.

#### **AULA 5 – LIPÍDIOS**

## Características gerais

- Substâncias orgânicas;
- Baixa solubilidade em água;

- Possuem longas cadeias carbônicas (ácidos graxos);
- Funções biológicas gerais:
  - Reserva energética;
  - o Isolante térmico;
  - Impermeabilizante;Estrutural ou plástico.

### Classificação

#### Glicerídeos

- · Conhecidos como óleos e gorduras;
- Feitos de ácidos graxos + glicerol (álcool);
- Reserva energética;
- Óleo ≠ gordura.

#### Cerídeos

- Conhecidos como ceras;
- Feitos de ácidos graxos + grupo álcool;
- Impermeabilizantes.

#### **Fosfolipídios**

- Lipídios compostos;
- São ditos anfipáticos ou anfifílicos;
- Presentes na membrana plasmática.

# Esteroides

- Lipídios especiais;
- Formados de anéis carbônicos interligados;
- Exemplos: colesterol e ergosterol.

#### **AULA 6 - VITAMINAS**

# Características gerais

- Substâncias orgânicas;
- Possuem pequeno peso molecular e tamanho;
- Não sofrem digestão quando ingeridas;
- São quimicamente e funcionalmente diversificadas;
- Função geral: reguladores do metabolismo;
- Classificação das vitaminas quanto à solubilidade:
  - Hidrossolúveis: solúveis em água;
  - o <u>Lipossolúveis</u>: insolúveis em água.



# <u>Tipos de vitaminas, papéis biológicos e</u> consequências da carência

## Vitamina A (Retinol)

- <u>PB</u>: formação dos pigmentos visuais; manutenção dos epitélios.
- <u>CC</u>: cegueira noturna; xeroftalmia; ressecamento dos epitélios.

# Vitamina B<sub>1</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>8</sub>, B<sub>9</sub>, B<sub>12</sub>

- <u>PB</u>: coenzimas do metabolismo de proteínas, lipídios e ácidos nucléicos.
- <u>CC</u>: B<sub>1</sub> = beribéri; B<sub>6</sub>, B<sub>9</sub>, B<sub>12</sub> = anemia; B<sub>8</sub> = dermatite.

#### Vitamina B<sub>3</sub> (Niacina)

- PB: metabolismo do sistema nervoso.
- CC: pelagra (doença dos 3D's).

### Vitamina C (Ácido ascórbico)

- <u>PB</u>: antioxidante; favorece a absorção intestinal de ferro; fortalece a imunidade; formação de colágeno.
- <u>CC</u>: escorbuto.

#### Vitamina D (Calciferol)

- <u>PB</u>: favorece a absorção intestinal de cálcio.
- <u>CC</u>: raquitismo (crianças); osteomalácia (adultos).

#### Vitamina E (Tocoferol)

- <u>PB</u>: antioxidante.
- <u>CC</u>: alterações neurológicas; esterilidade (experimental).

### Vitamina K

PB: metabolismo da coagulação sanguínea.

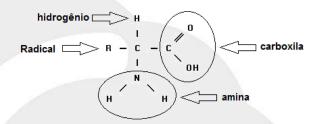
• <u>CC</u>: hemorragias.

# **AULA 7 – PROTEÍNAS: ESTRUTURA E FUNÇÕES**

# Características gerais

- Substâncias orgânicas;
- São macromoléculas: polímeros formados por aminoácidos;
- Ligações peptídicas:
  - São ligações entre os aminoácidos;
  - Classificadas como reações de síntese por desidratação.

### Estrutura dos aminoácidos



#### A ligação peptídica

#### Sendo:

- X e Z: aminoácidos quaisquer
- W: dipeptídeo
- Y: ligação peptídica

# Classificação dos aminoácidos quanto à obtenção

- <u>Naturais</u>: produzidos pelo próprio organismo por meio de reações químicas próprias;
- <u>Essenciais</u>: obtidos apenas por meio da alimentação.

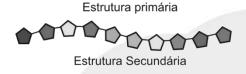
# Papéis biológicos das proteínas

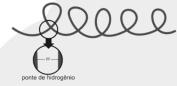
- Estrutural: colágeno e queratina;
- Transporte: hemoglobina e mioglobina;



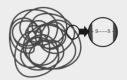
- Motor: miosina e actina;
- Defesa: imunoglobulina (anticorpo);
- Hormonal: insulina e glucagon;
- Catalisador (enzimático): amilase, pepsina e tripsina;
- Nutricional: caseína, ovoalbumina.

#### Classificação das proteínas quanto à estrutura

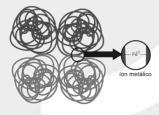








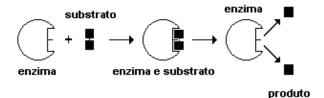
Estrutura Quaternária



## **AULA 8 - ENZIMAS: PROTEÍNAS ESPECIAIS**

### Características gerais das enzimas

- Catalisadores biológicos: aceleram a velocidade das reações químicas sem aumentar a energia de ativação;
- Especificidade: encaixe ao substrato de acordo com modelo da "chave-fechadura";
- Reutilizáveis: não são consumidas durante a reação química;
- Reversibilidade: algumas enzimas podem converter reagentes em produtos e vice-versa.



Atenção: Holoenzimas: são enzimas cuja ativação depende de um cofator (que pode ser um sal mineral ou uma vitamina).

# Fatores que influenciam a atividade enzimática

#### **Temperatura**

- Em temperatura ideal ou ótima: velocidade máxima;
- Em baixa temperatura: velocidade mínima;
- Em alta temperatura: ocorre a desnaturação.

#### pН

- Em pH ideal ou ótimo: velocidade máxima;
- Em pH diferente do ideal: velocidade mínima;
- Em alta temperatura: ocorre a desnaturação.

# Concentração de substratos

- Quantidade igual ou maior que a de enzimas: velocidade máxima;
- Quantidade menor que a de enzimas: velocidade mínima.

#### Presença de inibidores

 Substâncias que atrapalham ou impedem o encaixe perfeito entre enzima e substrato.

#### **AULA 9 – ANTICORPOS: PROTEÍNAS DE DEFESA**

#### Visão geral do sistema imunológico

- Órgãos: baço, timo e linfonodos;
- Tecido linfático: responsável pela produção das células de defesa;
- · Células brancas do sangue: leucócitos;
- Imunoglobulinas ou anticorpos: proteínas de defesa.



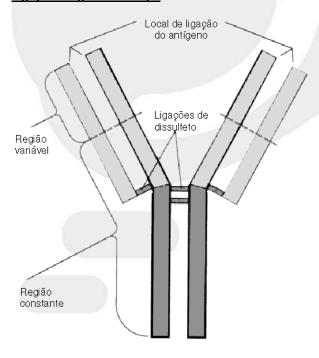
#### Os anticorpos ou imunoglobulinas (Ig)

lgM	É o primeiro anticorpo a surgir em resposta a exposição inicial a um antígeno. A sua presença indica uma infecção a decorrer. Como tem vários locais de ligação aos antígenos, muito eficiente na sua aglutinação.		
lgG	É o mais abundante dos anticorpos em circulação no sangue e na linfa. Atravessa a placenta e confere imunidade passiva ao feto. Protege contra bactérias, vírus e toxinas.		
lgA	É produzido pelas células das membranas mucosas e existe na saliva, suor, lágrimas e leite (protege os recém-nascidos de infecções). Previne a entrada de agentes patogênicos no organismo.		
lgD	Encontra-se na superfície dos linfócitos B onde funciona como receptor de antígenos e contribui para iniciar a diferenciação dos linfócitos B em plasmócitos e células d memória.		
lgE	Existe no sangue em pequena quantidade. Liga-se aos basófilos e mastócitos e estimula a libertação de histamina que pode desencadear reações alérgicas.		

. ~			
Nocões	Ah.	imuno	logia
1100000	u		

- Antígeno: partículas estranhas ao organismo;
- Toxina: substâncias produzidas por um organismo capazes de prejudicar outro organismo.

## Ligação antígeno-anticorpo



# A imunização

- <u>Ativa</u>: o organismo produz o anticorpo após contato com o antígeno.
- Passiva: o organismo recebe anticorpos prontos.

Vacina	Soro terapêutico		
Contém antígenos	Contém anticorpos		
atenuados	prontos		
Imunização ativa	Imunização passiva		
Prevenção	Tratamento		

# AULA 10 - ÁCIDOS NUCLÉICOS: VISÃO GERAL

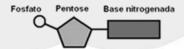
#### Visão geral

- São substâncias orgânicas;
- São macromoléculas;
- Polímeros de nucleotídeos;
- Tipos:
  - DNA ou ADN: Ácido Desoxirribonucléico;
  - o RNA ou ARN: Ácido Ribonucléico.

#### Os nucleotídeos

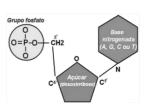
- São monômeros;
- São formados por três partes:
  - Base nitrogenada;
  - Grupo fosfato;
  - o Pentose (açúcar de 5 carbonos).

## NUCLEOTIDEO

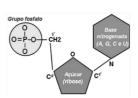


• Nucleotídeos de DNA e de RNA:

# <u>Desoxirribonucleotídeo</u>

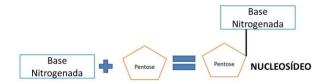


#### <u>Ribonucleotídeo</u>



<u>Atenção</u>: Nucleosídeos: formados por uma pentose mais uma base nitrogenada.





# **AULA 11 – ÁCIDO NUCLEICO: DNA**

## O DNA ou ADN

# Localização na célula

- <u>Procariótica</u>: formando o nucleoide e o plasmídeo;
- <u>Eucariótica</u>: no interior do núcleo, das mitocôndrias e cloroplastos.

#### Papéis biológicos

- Material genético hereditário;
- Controle celular.

## Estrutura do DNA

- 1953, Watson e Crick;
- Dupla fita ou dupla cadeia de desoxirribonucleotídeos;
- Relação de Chargaff: A = T; C = G;
- As ligações de hidrogênio unem as duas fitas do DNA.

## **AULA 12 - ÁCIDO NUCLEICO: RNA**

# O RNA ou ARN

# Localização na célula

- Procariótica: citoplasma;
- <u>Eucariótica</u>: no interior do núcleo, do citoplasma, das mitocôndrias e cloroplastos.

# Papéis biológicos

 Participa do controle do metabolismo a partir de informações do DNA.

## Tipos de RNA

RNAm: RNA mensageiro;
RNAt: RNA transportador;
RNAr: RNA ribossômico.

## Estrutura do RNA

Fita ou cadeia simples de ribonucleotídeos.