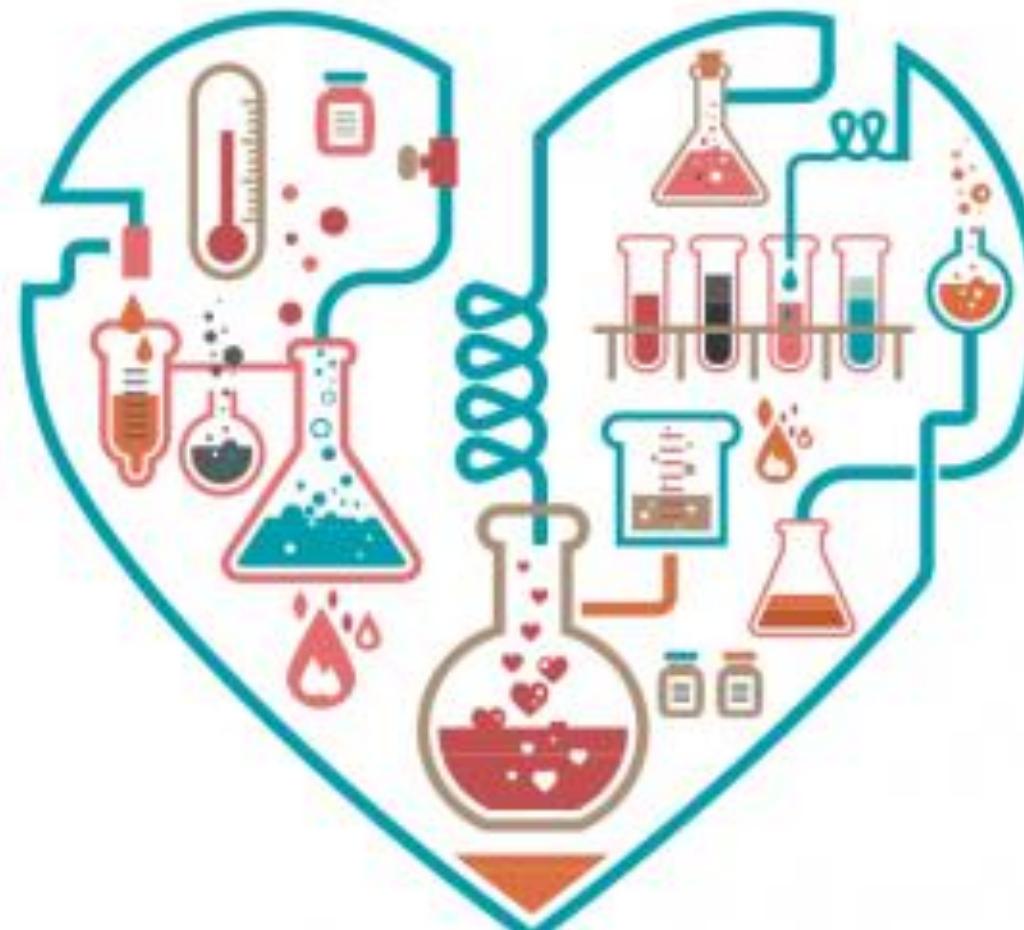
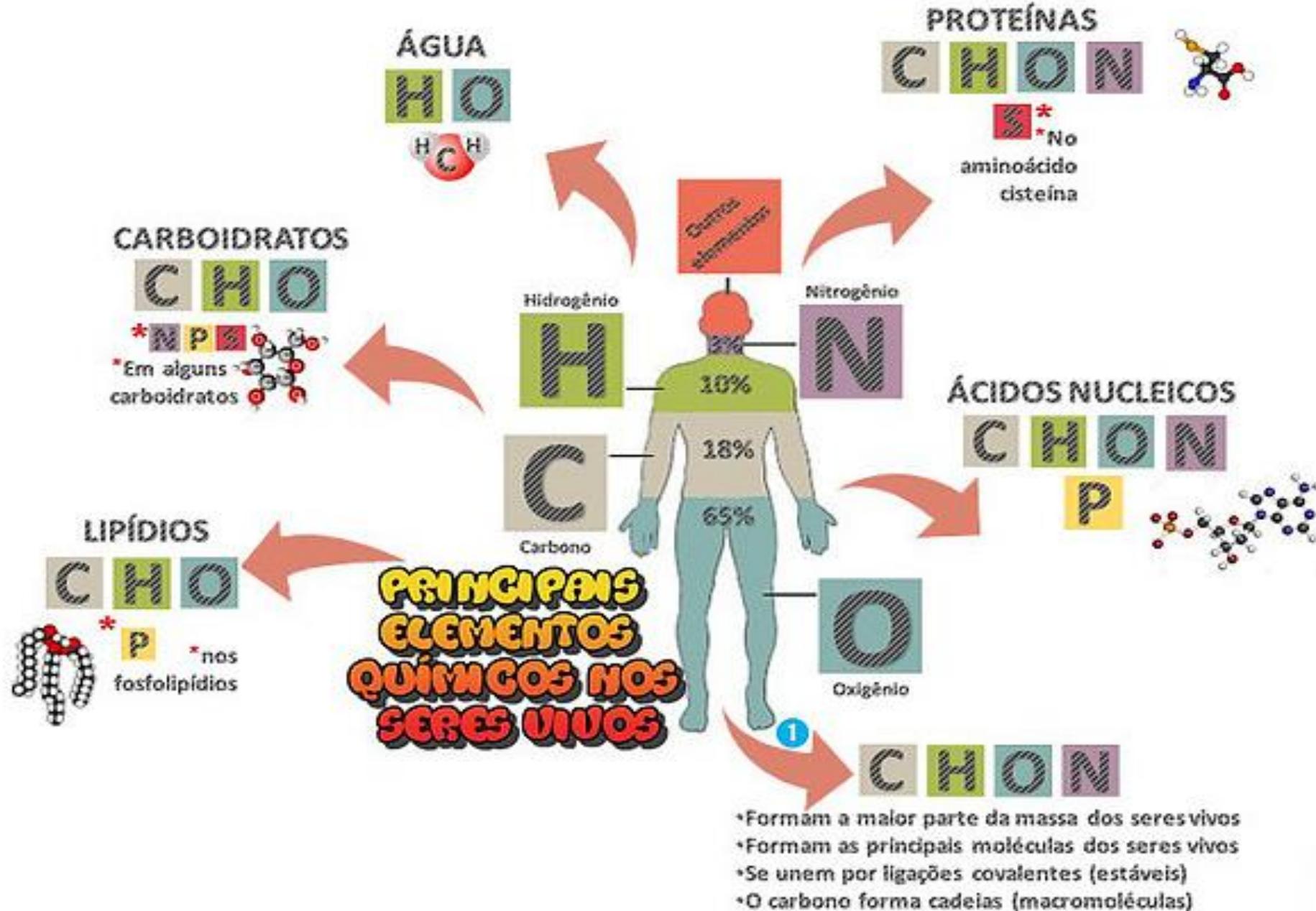




BIOQUÍMICA DA CÉLULA





Água



A água é um composto inorgânico que é a substância mais abundante nos seres vivos

A quantidade de água nos seres vivos varia em função

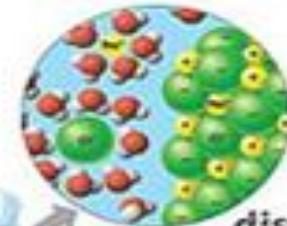
Propriedades químico-físicas da água essenciais para a vida



AGUA

ESSENCIAL PARA A VIDA PELAS SUAS PROPRIEDADES QUÍMICO-FÍSICAS

- Meio propício para reações químicas
- Ótimo solvente de substâncias polares



Ions Na^+ e Cl^- dissolvidos em água

- Ocorre no estado líquido na maior parte da Terra
- Possui alto calor específico (estabilidade térmica)
- Possui menor densidade no estado sólido do que no líquido (gelo flutua)
- Forma ligações de H com outras moléculas da água (coesão)
- Forma ligações de H com outras moléculas (tensão)
- Possui alta tensão superficial



70 %

60 %

50 %

Quanto mais jovem, mais água, quanto mais velho menos água

Atividade dos órgãos



Propriedades decorrentes da natureza bipolar da água

- Principal cátion extracelular
- Geração de impulsos nervosos
- Equilíbrio osmótico



- Principal cátion intracelular
- Geração de impulsos nervosos
- Equilíbrio osmótico



- Ativador da contração muscular
- Estimula a coagulação do sangue
- Constituinte da matriz óssea
- Estimula a secreção celular



- Componente da hemoglobina

OS SAIS MINERAIS

OCORREM EM PEQUENA QUANTIDADE (<2%), MAS DESEMPENHAM IMPORTANTES FUNÇÕES NOS SERES VIVOS

- Componente dos hormônios da tireoide (T_3 e T_4)



- Componente do esmalte dos dentes (previne cárries)



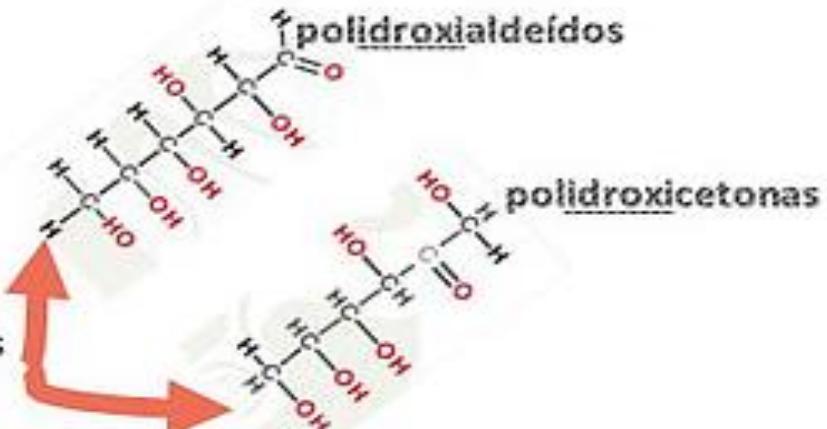
- Componente da clorofila

Principais carboidratos e suas funções

- Ribose (Monossacarídeo de 5C)
Função estrutural: nucleotídeo do RNA
Fórmula: $C_5H_{10}O_5$
- Desoxirribose (Monossacarídeo de 5C)
Função estrutural: nucleotídeo do DNA
Fórmula: $C_5H_{10}O_4$
- Glicose (Monossacarídeo de 6C)
Função energética: combustível celular
Principal produto da fotossíntese
Fórmula: $C_6H_{12}O_6$
- Frutose (Monossacarídeo de 6C)
Função energética
Fórmula – $C_6H_{12}O_6$
- Galactose (Monossacarídeo de 6C)
Função energética
Fórmula – $C_6H_{12}O_6$
- Maltose (Dissacarídeo: glicose-glicose)
Função energética
- Lactose (Dissacarídeo: glicose-galactose)
Função energética
- Sacarose (Dissacarídeo: glicose-frutose)
Função energética
- Amido (polissacarídeo: n-glicoses)
Função de Armazenamento de energia nos vegetais

São moléculas orgânicas **CHO** formadas ** * Em alguns carboidratos

1 2 constituídos por



- Glicogênio (polissacarídeo: n-glicoses)
Função de Armazenamento de energia nos animais
- Celulose (polissacarídeo: n-glicoses)
Função estrutural: forma a parede celular dos vegetais
- Quitina (polissacarídeo: n-glicosamidas)
Função estrutural: forma a parede celular dos fungos e o exoesqueleto dos artrópodes.

Moléculas orgânicas
Insolúveis em água
mas solúveis em
solventes orgânicos
(álcool, benzeno,
clorofórmio e éter)

C H O P - nos
fosfolipídios

Tipo carotenoides
Lipídios amarelos e vermelhos produzidos pelas plantas (Beta-caroteno)

precursor
 Retinol vitamina A Visão



Tipo esterídeos

Lipídios derivados do colesterol

HDL
 LDL
Colesterol (membranas celulares animais)
Testosterona
Estrogénio
Progesterona
Cortisol
Aldosterona

Importantes reservas energéticas dos seres vivos



Tipo Cerídeos
Álcool (+3C) + ácidos graxos
Cera – cutícula - cerúmen impermeabilizante



2 **Tipo Glicerídeos**

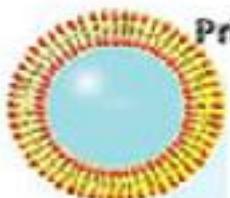
Poli-insaturado Insaturado Saturado

São líquidos a temperatura ambiente (óleos)
São sólidos a temperatura ambiente (gorduras)

Reserva energética

3 **Tipo fosfolipídios**

P Cabeça = parte polar (hidrofílica)
Cauda = parte apolar (hidrofóbica)
Moléculas anfipáticas

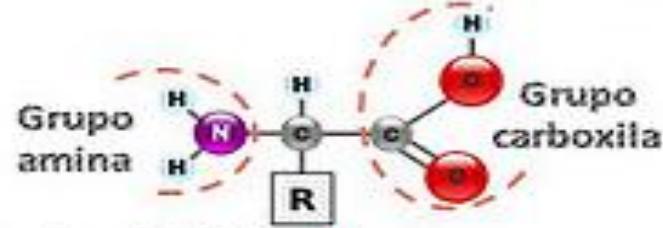


Principais lipídios das estruturas das membranas celulares

C H O N

* * No aminoácido cisteína

Macromoléculas orgânicas formadas pelos encadeamento de aminoácidos unidos por ligações peptídicas.



Aminoácidos
O radical (R) identifica o aminoácido

Estrutural (Colágeno e queratina)
Transporte (membrana celular)
transporte de gases (hemoglobina)
Proteção (anticorpos)
Contráctil (miosina e actina)
Regulatória (alguns hormônios)
Catalizadora (enzimas)

Funções
4

PROTEÍNAS

Principais moléculas construtoras dos seres vivos



Desnaturação
Alteração das estruturas das proteínas, provoca perda da função

Primária

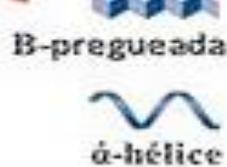
Sequência de aminoácidos mantida por ligações peptídicas (estável)



Estrutura das proteínas

Secundária

Estrutura tridimensional mantida por atração entre aminoácidos próximos (instável)



Terciária

Estrutura tridimensional mantida por atração entre aminoácidos distantes, gera alças. (geralmente instável)



20 tipos diferentes aminoácidos nas proteínas

Aminoácidos naturais são produzidos pelo organismo

Aminoácidos essenciais não são produzidos pelo organismo

Aminoácidos semi-essenciais são produzidos em quantidade insuficiente

Obtidos na alimentação

Quaternária

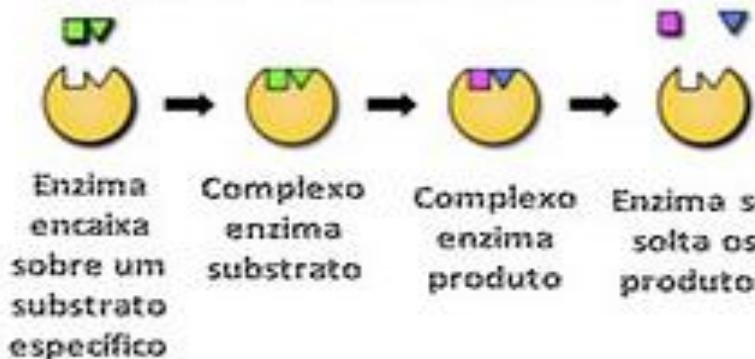


Estrutura tridimensional mantida por atração entre aminoácidos de cadeias diferentes (geralmente instável)

Enzimas são proteínas que aceleram reações químicas, pois diminuem a energia de ativação da reação



Atividade enzimática: modelo chave-fechadura



Enzima encaixa sobre um substrato específico

Propriedades da ação enzimática
Agem em substratos específicos
Agem nos dois sentidos da reação
São reutilizáveis

- Agem em substratos específicos
 - Agem nos dois sentidos da reação
 - São reutilizáveis

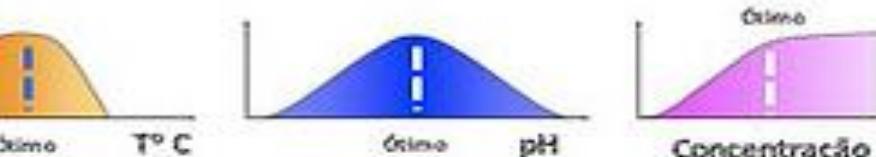
Inibidor se liga ao sítio de ligação e impede a ligação do substrato (o inibidor compete pelo sítio do substrato)

Inibição competitiva  Inibição não competitiva

Substrato



Fatores que afetam a ação enzimática



ENZIMAS

**FACILITAM REAÇÕES
QUÍMICAS
(BIOCATALIZADORES)**

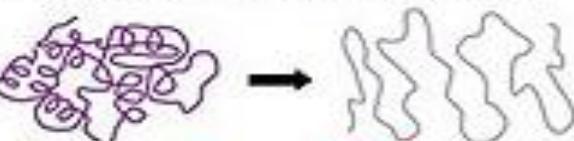
Atividade enzimática: modelo ajuste induzido



Sitio ativo se ajusta
ao substrato

Desnaturação enzimática

Alteração nas estruturas das enzimas que altera a sua função



Temperatura

