

PRINCIPIIS DE FISIOLOGIA I BIOQUÍMICA

93/160

CCIG 2018-2019

NOM I COGNOMS: [REDACTED]

DNI: [REDACTED]

DATA: 19-12-18

5,8

TEMA 1

1.- V F (cada pregunta ben contestada suma 1 punt, les mal contestades resten 1 punt)

62

- 1. La principal funció de les proteïnes és ser font d'energia.
- 2. Les proteïnes són cadenes ramificades d'aminoàcids.
- 3. Les proteïnes se sintetitzen a partir de 20 aminoàcids.
- 4. Tots els aminoàcids són essencials i cal aconseguir-los a través de la dieta.
- 5. Els aminoàcids només tenen un grup químic protonable.
- 6. Els aminoàcids presenten propietats fisicoquímiques diferents en funció de l'estructura química de la cadena lateral (grup R).
- 7. Els aminoàcids hidrofòbics són solubles en aigua.
- 8. La cisteïna és un aminoàcid que pot fer ponts disulfur.
- 9. Els aminoàcids són bases fortes.
- 10. A pH 7 (neutre) el grup àcid dels aminoàcids estarà desprotonat (negatiu).
- 11. L'estructura primària d'una proteïna és la primera que es trenca quan desnaturalitzem.
- 12. L'enllaç peptídic és l'enllaç que es forma entre el grup carboxil d'un aminoàcid i el grup amino del següent en una cadena polipeptídica.
- 13. L'aspartam és un dipèptid.
- 14. L'hèlix alfa i la fulla beta són estructures terciàries de les proteïnes.
- 15. L'alcohol és un agent desnaturalitzant de proteïnes.
- 16. La desnaturalització de proteïnes comporta el trencament de l'enllaç peptídic.
- 17. Les proteïnes globulars sempre són solubles en aigua.
- 18. El col·lagen és una proteïna fibrosa.
- 19. El gluten és una mescla de proteïnes que es genera en amassar la farina amb aigua.
- 20. La precipitació de caseïnes en medi àcid és l'origen del iogurt.
- 21. Els enzims son catalitzadors de les reaccions enzimàtiques.
- 22. Els enzims alteren l'equilibri d'una reacció i per això l'acceleren.
- 23. Els enzims són específics de substrat i de reacció.
- 24. La papaïna és una proteasa capaç de trencar qualsevol enllaç peptídic.
- 25. Els substrats d'un enzim s'uneixen al centre catalític.
- 26. El centre catalític d'un enzim està format per més del 80% dels aminoàcids d'una proteïna.
- 27. Els cofactors (coenzims) són molècules d'estructura proteica.
- 28. pH i temperatura són essencials per l'activitat enzimàtica.
- 29. Un modulador al·lostèric positiu d'un enzim activarà l'enzim quan s'uneixi a ell.
- 30. Qualsevol aminoàcid pot ser fosforilat per tal de modificar l'activitat d'un enzim.

24 OK 2x 4 BL

2.- Omple els buits.

Un aminoàcid es una molècula orgànica amb un grup Amin (-NH₂) i un grup carboxilic (-COOH). Els aminoàcids més freqüents i de major interès son aquells que formen part de les proteïnes, juguen un paper clau en quasi tots els processos biològics. La unió entre dos aminoàcids per una reacció de condensació entre el grup amina d'un i el carboxil de l'altre s'anomena enllaç peptídic. Dos "residus" d'aminoàcid formen un dipeptid i si s'hi uneix un tercer aminoàcid es forma un tripeptid i així, successivament, fins formar un polipeptid. Tots els aminoàcids tenen una cadena lateral o radical R d'estructura variable, que determina la identitat i les propietats de cada un dels diferents aminoàcids.

Les proteïnes son macromolècules formades per cadenes polipeptídiques d'aminoàcids. Les proteïnes tenen un paper fonamental per la vida i son las biomolècules més versàtils i diverses. Els aminoàcids d'una proteïna s'organitzen per adquirir certa forma i presentar una disposició característica en condicions fisiològiques, però si es canvien aquestes condicions como temperatura o pH la proteïna perd la seva conformació i la seva funció en un procés anomenat denaturalització. La funció d'una proteïna depèn de la conformació i aquesta ve determinada per la seqüència d'aminoàcids (estructura primària). La composició y estructura d'una proteïna determinarà la seva solubilitat en aigua. Així, en una proteïna globular soluble en aigua els aminoàcids polars es trobaran a la part de fora i els apolars a la part d'interior de la proteïna.

3.- Associa definició amb concepte (posa el número en el requadre corresponent)

1.-Enzim	2	Enfonsament tridimensional de la proteïna on té lloc la unió del substrat i la catàlisi.
2.-Centre actiu	7	Mecanisme d'activació de proteïnes mitjançant el trencament d'enllaços peptídics.
3.-Substrat	4	Molècula que s'uneix a un lloc diferent del centre actiu de l'enzim i que en canvia la conformació i l'activitat. Poden ser positius o negatius.
4.-Modulador al·lostèric	8	Molècula no proteica que s'uneix al centre actiu i participa de la catàlisi (molts són derivats de vitamines)
5.-Quinasa	6	Mecanisme de regulació de l'activitat enzimàtica
6.-Fosforilació / desfosforilació	3	Molècula que s'uneix específicament al centre actiu d'un enzim i és modificada per donar el producte de reacció
7.-Proteòlisi	5	Enzim que fosforila proteïnes
8.-Cofactor	1	Proteïna capaç d'accelerar les reaccions químiques sense alternar-ne l'equilibri.

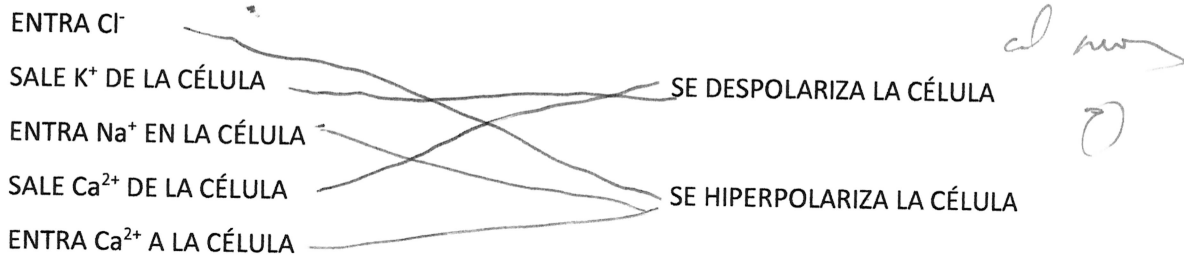
2.- Relaciona amb una fletxa els elements de les tres columnes següents:

Raïm	Glizirricina	Monoterpè
Escorça de taronja amarga	Resveratrol	Flavonoide
Fulla de menta piperita	Neohesperidina	Estilbè
Flor de camamilla comuna	Camazulè	Saponina
Arrel de regalèssia	Mentol	Sesquiterpè
Raïm	Glizirricina	Monoterpè X
Escorça de taronja amarga	Resveratrol	Flavonoide X
Fulla de menta piperita	Neohesperidina	Estilbè ✓
Flor de camamilla comuna	Camazulè	Saponina ✓
Arrel de regalèssia	Mentol	Sesquiterpè X

7/10

- 26. Una impresión sensorial elaborada recibe el nombre de percepción
- 27. La sensación sensorial es una impresión sensorial más elaborada que una percepción sensorial
- 28. La interacción de moléculas químicas con los quimiorreceptores puede inducir la creación de una percepción gustativa
- 29. Los receptores olfativos son receptores de tipo primario
- 30. Los receptores gustativos T1R están implicados en el gusto amargo
- 31. La capacidad de percibir la presencia de una molécula química en un alimento depende del umbral sensorial de sus receptores
- 32. La capacidad de percibir diferencias entre dos estímulos sensoriales parecidos depende del umbral diferencial
- 33. La adaptación o acomodación se da cuando se eleva el umbral sensorial como consecuencia de estar en contacto continuado con un estímulo
- 34. Los receptores fásicos, como los receptores olfativos, se adaptan muy rápidamente
- 35. La modalidad sensorial es una de las cuatro dimensiones sensoriales
- 36. El amargo es el gusto básico en el que están implicados un mayor número de receptores diferentes
- 37. En la percepción del gusto salado y ácido se encuentran implicados canales
- 38. Los canales TRP están implicados en la percepción de sensaciones térmicas de frío o calor
- 39. Una persona que sufre hipergeusia tiene dificultad para percibir el gusto
- 40. Los receptores olfativos se encuentran sobre los cilios de las neuronas bipolares
- 41. Hay más de 1000 genes y 400 receptores implicados en la olfacción
- 42. Con sólo varios cientos de receptores olfativos somos capaces de crear miles de olores diferentes
- 43. En las memorias sensoriales la mayor parte de la información almacenada se corresponde con la modalidad visual
- 44. La alucinación puede afectar a cualquier modalidad sensorial
- 45. Los compuestos alucinógenos presentes en alimentos y plantas pueden modificar la percepción sensorial.
- 46. El sabor es una experiencia sensorial en la que participan por lo menos la modalidad gustativa y olfativa
- 47. La modalidad auditiva o visual pueden afectar a la creación de un sabor
- 48. El flavor se puede considerar una experiencia multimodal
- 49. En la sinestesia se produce una interferencia o "confusión" de sensaciones sensoriales

2.- Conecta (con una flecha) los movimientos de iones a través de la membrana plasmática con los cambios en el potencial de membrana de la célula que producirán, a partir de una situación de potencial de reposo (potencial de membrana de -60 mV). (10 puntos)



3.- Utilizando el espacio del recuadro para explica la diferencia entre gusto y sabor (10 puntos)

el gusto es aquello básico como el salado, dulce, Umami, Amargo y Acido, es la sensación que notas en boca cuando pruebas un alimento, el sabor es la mezcla de gusto, un plato como el ceviche tiene un sabor de mezcla entre salado acido por ejemplo.

4

4.- Dibuja una neurona y señala sus principales elementos y partes (10 puntos)

