



I'm not robot



Continue



## Reacción xantoproteica define

Reacción xantoproteica

Reacción xantoproteica

Este artículo o sección necesita referencias que aparezcan en una publicación acreditada.Este aviso fue puesto el 10 de octubre de 2015.
La reacción xantoproteica Es un método que se puede utilizar para determinar la presencia de proteínas solubles en una solución, empleando ácido nítrico concentrado. La prueba da resultado positivo en aquellas proteínas con aminoácidos portadores de grupos aromáticos, especialmente en presencia de tirosina. Si una vez realizada la prueba se neutraliza con un álcali, se vuelve color amarillo oscuro. La reacción xantoproteica se puede considerar como una sustitución electrofílica aromática de los residuos de tirosina de las proteínas por el ácido nítrico dando un compuesto coloreado amarillo a pH básico. Según las guías químicas es una reacción cualitativa, mas no cuantitativa. Por ende determina la presencia o no de proteínas. Para cuantificar se usa otra reacción, como la de Biuret, y se hace un análisis espectrofotométrico. La reacción xantoproteica es un método que se puede utilizar para determinar la presencia de proteínas solubles en una solución, empleando ácido nítrico concentrado.La reacción xantoproteica se puede considerar como una sustitución electrofílica aromática de los residuos de tirosina de las proteínas por el ácido nítrico dando un compuesto coloreado amarillo a pH ácido. Da positivo a cuando existen grupo fenolicos, como es el caso de La tirosina. Rxn químicas para la identificación de proteínas. La producen los péptidos y las proteínas, pero no los aminoácidos, ya que se debe a la presencia del enlace peptídico (- CO- NH -) que se destruye al liberarse los aminoácidos. Cuando una proteína se pone en contacto con un álcali concentrado, se forma una sustancia compleja denominada Biuret. -Positiva: si al agregar el reactivo de sulfato de cobre más solución de proteína precipito una coloración violeta quedando en el fondo del tubo una tonalidad azul cielo. - Negativa: Precipitando a una coloración. (Identificación de Proteínas,Laura Jutinico)
Actualizada 9 de octubre de 2013
Datos: Q899096
Obtenido de « Academia.edu uses cookies to personalize content, tailor ads and improve the user experience. By using our site, you agree to our collection of information through the use of cookies. To learn more, view our Privacy Policy.»
Revista Clínica Española, publicó su primer número en 1940 y es órgano de expresión de la Sociedad Española de Medicina Interna (SEMI).La Revista hace suyos los objetivos de actualizar los conocimientos y facilitar la adquisición de los avances claves de la medicina interna aplicados a la clínica. Revista Clínica Española somete a una rigurosa revisión doble ciega los artículos que recibe en español o inglés. Publica 10 números al año fundamentalmente con originales, revisiones y documentos de consenso.
IntroducciónSe pueden definir como polímeros formados por la unión, mediante enlaces peptídicos, deunidades de menor masa molecular llamadas aminoácidos. Son moléculas muy complejas. Sumasa molecular es muy elevada, normalmente está comprendida entre 6000 da y 10 6 da, sonmacromoléculas. Algunas proteínas están constituidas por la unión de varios polímeros proteicosque en ocasiones pueden también contener otras moléculas orgánicas (lípidos, glúcidos, etc). Eneste último caso reciben el nombre genérico de prótidos. Las proteínas son las moléculas orgánicasmás abundantes en las células, más del 50% del peso seco de la célula son proteínas. Estánconstituidas, fundamentalmente, por C, H, O y N y casi todas tienen también azufre. Algunastienen, además, otros elementos químicos y en particular: P, Fe, Zn o Cu. El elemento máscharacterístico de las proteínas es el nitrógeno. Son los compuestos nitrogenados por excelencia delos seres vivos. Las proteínas son moléculas específicas que marcan la individualidad de cada servivo. [ CITATION Moh051 \l 2058 ]Las proteínas dan reacciones de color con algunos reactivos. Estos colores no son específicos de lasmismas sino de algunos aminoácidos que las constituyen. Las proteínas forman precipitados consales de metales pesados, así como algunos ácidos inorgánicos y con algunos colorantes; loanterior se debe en parte a la formación de complejos y en parte a las propiedades coloidales delas mismas.Las proteínas son sustancias anfotericas, combinándose tanto con ácidos como con bases dandocomo resultado sales ionizables. Generalmente insolubles en su punto isoelectríco y algunas soncoagulables por el calor, ácidos inorgánicos y alcohol etílico.Las reacciones para la identificación de las proteínas se dividen en dos grandes grupos;,.1.- Reacciones de coloración
2.- Reacciones de precipitación
Las reacciones de coloración son las siguientes
Reacción xantoproteicaEs un método que se puede utilizar para determinar la presencia de proteínas solubles en unasolución, empleando ácido nítrico concentrado. La prueba da resultado positivo en aquellasproteínas con aminoácidos portadores de grupos aromáticos, especialmente en presencia detirosina. Si una vez realizada la prueba se neutraliza con un álcali, se torna color amarillo oscuro. Lareacción xantoproteica se puede considerar como una sustitución electrofílica aromática de losresiduos de tirosina de las proteínas por el ácido nítrico dando un compuesto coloreado amarillo aPH ácido. Según las guías químicas es una reacción cualitativa, mas no cuantitativa. Por endedetermina la presencia o no de proteínas. Para cuantificar se usa otra reacción, como la de Biuret,y se hace un análisis espectro fotométrico.

Reacción xantoproteica

Reacción xantoproteica